SHARP®

OPERATION MANUAL

Smart Combi Steam Oven

MODEL
SSC2489GS

CUSTOMER ASSISTANCE (UNITED STATES ONLY) 2

CUSTOMER ASSISTANCE (CANADA ONLY) 3

US CONSUMER LIMITED WARRANTY..... 4

CANADA CONSUMER LIMITED WARRANTY.....5

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS..... 6-7

IMPORTANT REGULATORY INFORMATION 7

INFORMATION YOU NEED TO KNOW 8-10

PRODUCT OVERVIEW 11-12

BEFORE FIRST USE 13-14

COOKING OPERATION 15-19

SETTING AND DEMO MODES 20

CLEANING..... 21-22

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE 23

Smart Combi Steam Oven: Model SSC2489GS

CUSTOMER ASSISTANCE

UNITED STATES ONLY

REGISTER YOUR PRODUCT

Registering your new product is easy and offers benefits that help you get the most out of your Sharp product including:

- ✓ **Convenience**: If you ever need warranty support, your product information is already on file.
- ✓ **Communication**: Stay up to date with important notifications and special offers from SHARP.
- ✓ **Support**: Quickly access support content including Owner's Manuals, FAQ's, How-to Videos, and much more.

3 EASY WAYS TO REGISTER TODAY!

SCAN

Use the camera or QR code scanning application on your mobile device

Scan this QR Code on your mobile device

ONLINE

Visit our sites to learn more about your product at sharpusa.com and sbl.sharpusa.com

Visit http://www.sharpusa.com/register

CALL US

US **800-BE-SHARP**
800-237-4277
Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

Contact a Sharp Advisor on the phone

PRODUCT SUPPORT

If you have questions about the setup or operation of your product, please refer to the corresponding section within this manual.

Additionally, visit www.sharpusa.com/support to access exclusive content about your product including:

- → FAQ's and How-To Videos
- → Find or Request Service
- → Purchase an Extended Warranty
- → Downloads including the Installation Guide, Spec Sheet, and Owner's Manual

CONTACT US

If at any time you have questions or comments concerning your SHARP product, please contact the SHARP Customer Assistance Center. We are available to assist you through multiple contact methods for your convenience:

EMAIL
Available 24/7
US: sharpusa.com

See the Contact Us section on our sites

CHAT ONLINE

Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

U.S. | www.sharpusa.com/support

CALL US

US **800-BE-SHARP**
800-237-4277
Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

Contact a Sharp Advisor on the phone

CUSTOMER ASSISTANCE

CANADA ONLY

To aid in answering questions if you call for service or for reporting loss or theft, please use the space below to record the model and serial number located on the back side of the unit.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Dealer Name: _____

Address: _____

City: _____

Province: _____

Postal Code: _____

Telephone: _____

PRODUCT SUPPORT

If you have questions about the setup or operation of your product, please refer to the corresponding section within this manual.

Additionally, visit www.sharp.ca to access exclusive content about your product including:

→ Find a Dealer
→ Find Service Locations
→ Downloads including the Installation Guide, Spec Sheet, and Owner's Manual

CONTACT US

If at any time you have questions or comments concerning your SHARP product, please contact the SHARP Customer Assistance Center. We are available to assist you through multiple contact methods for your convenience:

EMAIL
Available 24/7
See the Contact Us section on our site.

https://sharp.ca/contact-sharp

SUPPORT SITE
Product Downloads, Service Locator, Where to Buy, Toner Recycling Program and more.

CA | www.sharp.ca

CALL US

CA **877-278-6709**
Mon-Fri: 8am-5pm EST
(except statutory holidays)

Contact a Sharp Advisor on the phone

SHARP®

US CONSUMER LIMITED WARRANTY

SHARP ELECTRONICS CORPORATION ("Sharp") warrants to the first consumer purchaser ("Purchaser") that this SHARP brand product ("Product"), when shipped in its original container and sold or distributed in the United States by Sharp or an authorized Sharp dealer or reseller, will be free from defective workmanship and materials and agrees that it will, at its option, either repair the defect or replace the defective Product or part thereof with a new or remanufactured equivalent at no charge to the Purchaser for parts or labor for the period(s) set forth below.

This limited warranty does not apply to any appearance items of the Product nor to the additional excluded item(s) set forth below nor to any Product the exterior of which has been damaged or defaced, which has been subjected to misuse, abnormal service or handling, or which has been altered or modified in design or construction.

In order to enforce the rights under this limited warranty, the Purchaser should follow the steps set forth below and provide proof of purchase to the servicer.

The limited warranty described herein is in addition to whatever implied warranties may be granted to Purchasers by law. ALL IMPLIED WARRANTIES INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR USE ARE LIMITED TO THE PERIOD(S) FROM THE DATE OF PURCHASE SET FORTH BELOW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Neither the sales personnel of the seller nor any other person is authorized to make any warranties other than those described herein, or to extend the duration of any warranties beyond the time period described above on behalf of Sharp.

The warranties described herein shall be the sole and exclusive warranties granted by Sharp and shall be the sole and exclusive remedy available to the Purchaser. Correction of defects, in the manner and for the period of time described herein, shall constitute complete fulfillment of all liabilities and responsibilities of Sharp to the Purchaser with respect to the Product and shall constitute full satisfaction of all claims, whether based on contract, negligence, strict liability or otherwise. In no event shall Sharp be liable, or in any way responsible, for any damages or defects in the Product which were caused by repairs or attempted repairs performed by anyone other than an authorized servicer. Nor shall Sharp be liable or in any way responsible for any incident or consequential economic or property damage. Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN THE FIFTY (50) UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA AND PUERTO RICO.

Your product model number & description:	Model # SSC2489GS or Home Use Smart Combi Steam Oven. (Be sure to have this information available when you need service for your Product.)
Warranty period for this product:	One (1) year parts and labor including in-home service.
Additional item(s) excluded from warranty coverage (if any):	Non-functional accessories and light bulbs.
Where to obtain service:	From a Sharp Authorized Servicer located in the United States. To find the location of the nearest Sharp Authorized Servicer, call Sharp toll free at 1-800-BE-SHARP (1-800-237-4277).
What to do to obtain service:	In-home service is provided for one year from date of purchase. In-home service can be arranged by calling 1-800-BE-SHARP. Be sure to have Proof of Purchase available.

TO OBTAIN SUPPLY, ACCESSORY OR PRODUCT INFORMATION, CALL 1-800-BE-SHARP or visit www.sharpusa.com. SAVE THE PROOF OF PURCHASE AS IT IS NEEDED SHOULD YOUR OVEN EVER REQUIRE WARRANTY SERVICE.

SHARP®

CANADA CONSUMER LIMITED WARRANTY
Congratulations on your purchase!

Sharp Electronics of Canada Ltd. (“Sharp”) warrants to the first purchaser for this Sharp brand product (“Product”), when shipped in its original container and sold or distributed in Canada by Sharp or by an authorized Sharp dealer, and Product was not sold “as is” or “sales final” that the Product will during the applicable warranty period, be free from defects in material and workmanship, and will within the applicable warranty period, either repair the defective Product or provide the first purchaser a replacement of the defective Product.

This warranty does not apply to any appearance items of the product nor to the additional excluded item(s) set forth below nor to any product the exterior of which has been damaged or defaced, which has been subjected to improper voltage or other misuse, abnormal service or handling, which has been altered or modified in design or construction, or if the serial number or model number affixed to Product has been removed, defaced, changed, altered or tampered with.

How to get service: Should this Sharp product fail to operate during the warranty period, warranty service is provided by an Authorized Sharp Service Centre or an Authorized Sharp Servicing Dealer. In home warranty service will be carried out to locations accessible by on-road service vehicle and within 50 km of an authorized Sharp service centre. The servicer may if necessary take the unit for repair at the servicer's facility. No other person (including any Sharp dealer or service centre) is authorized to extend, enlarge or transfer this warranty on behalf of Sharp.

The express warranties in this limited warranty are, except for consumer purchasers domiciled in Quebec, in lieu of and, except to the extent prohibited by applicable law, Sharp disclaims all other warranties and conditions, express or implied, whether arising by law, statute, by course of dealing or usage of trade, including, without limitation, implied warranties or conditions of merchantability and/or quality, fitness for a particular use or purpose, and/or non-infringement. Limitations (not applicable to consumer purchasers domiciled in Quebec to the extent prohibited under Quebec law): (a) Sharp shall not be liable for any incidental, special, consequential, economic, exemplary or indirect damages of any kind or nature (including lost profits or damages for loss of time or loss of use or loss of data) arising from or in any connection with the use or performance of a Product or a failure of a Product, even if Sharp is aware of or has been advised of the possibility of such damages; (b) the remedies described in this limited warranty constitute complete fulfillment of all obligations and responsibilities of Sharp to the purchaser with respect to the Product and shall constitute full satisfaction of all claims, whether based on contract, negligence, strict liability or otherwise. Some provinces may not allow the exclusion or limitation of certain damages, or limits on the duration or voiding of implied warranties or conditions; in such provinces, the exclusions and limits herein may not apply. This limited warranty is, except for consumer purchasers domiciled in Quebec, governed by the laws of the Province in Canada in which the purchaser has purchased the Product. For consumer purchasers domiciled in Quebec this limited warranty is governed by the laws of Quebec.

Your product model number & description:	Model # SSC2489GS Home Use Smart Combi Steam Oven. (Be sure to have this information available when you need service for your product.)
Warranty period for this product:	One (1) year parts and labor including in-home service.
Additional item(s) excluded from warranty coverage (if any):	Non-functional accessories, reservoir, drip tray, base tray, rack, baking tray, perforated tray and light bulb.

To obtain the name and address of the nearest Authorized Sharp Service Centre or Dealer, please contact:

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD
335 Britannia Road East
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9

(905) 568-7140

Website: www.sharp.ca

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN CANADA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

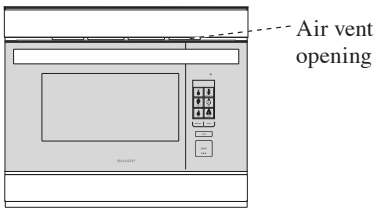
When using the appliance, basic safety precautions should be followed, including the items stated in this section.

WARNING *To reduce the risk of burns, electric shock, fire or injury to persons:*

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided Installation Manual. Have installer note which fuse/circuit supplies power to the oven in the fuse/circuit breaker panel.
3. Never use your appliance for warming or heating the room.
4. Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. No one should ever be allow to sit or stand on any part of the appliance.
5. Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments (necklaces, sleeves, scarves or ties) should never be worn while using the appliance. Secure long hair so that it does not risk contact with the oven.
6. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
7. Never store flammable materials in an oven or near surface units.
8. DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES! Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
9. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth.
10. Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
11. Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
12. Keep oven vent ducts and all other openings on the appliance unobstructed.
13. Always place oven rack in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, use caution in order to prevent burns.
14. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This appliance is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
15. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
16. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, such as near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or other similar locations.
17. Do not immerse cord or plug in water.
18. Keep cord away from heated surfaces.
19. Do not climb or sit on the appliance.
20. Keep fingers and other objects and materials away from the door of the appliance when closing.
21. When cleaning appliance, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. See cleaning instructions on pages 21–22.
22. To reduce the risk of fire in the appliance cavity:
    a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the appliance to facilitate cooking.
    b. Do not use the appliance for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the appliance when not in use.
    c. Do not use the oven to prepare foods with a large amount of high alcohol content. Foods containing a large amount of high alcohol content may ignite the steam in the oven cavity during cooking as the alcohol evaporates into the steam. Use caution when opening door after cooking.
23. If the appliance light fails, consult a SHARP AUTHORIZED SERVICER.

WARNING As a safety precaution, the oven will periodically exhaust steam during use in various cooking modes to reduce the amount of steam buildup in the cavity. The steam will exhaust from the air vent above the door, as pictured.

CAUTION Stand clear and do not block vent during steam exhaustion. Steam will be hot.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION Any changes or modifications to the appliance not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the appliance.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

SHARP Home Use Smart Combi Steam Oven Model # SSC2489GS

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Responsible Party:

Sharp Electronics Corporation

100 Paragon Drive, Montvale, NJ 07645

TEL: 1-800-BE-SHARP (or www.sharpusa.com)

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

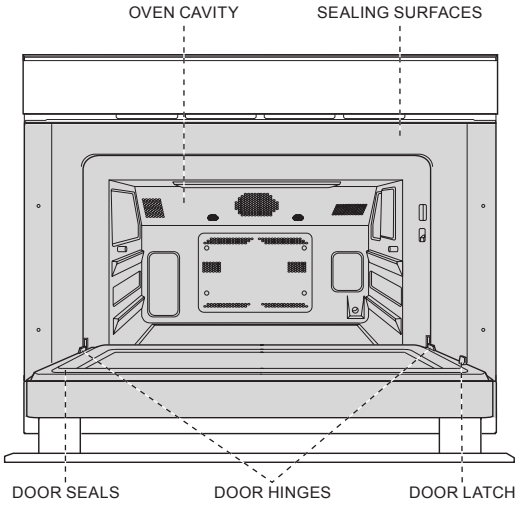
- Contains/Contient FCC: RX3-B01
- Contains/Contient IC: 2878F-B01

ABOUT UNPACKING AND EXAMINING YOUR OVEN

1 Remove all packing materials from inside the oven.

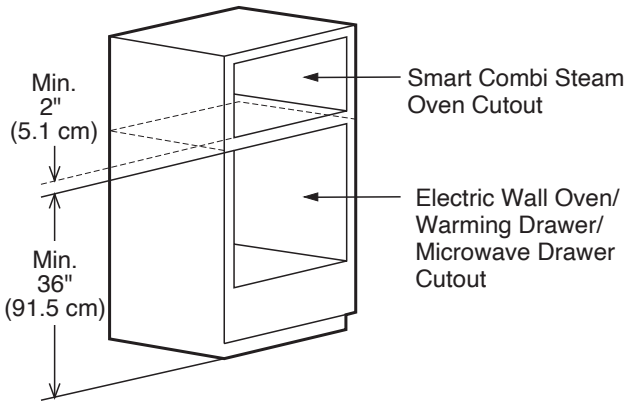
2 Remove the feature sticker, if there is one. Check the appliance for any damage, such as misaligned or bent oven, damaged oven seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the front side of the oven. If there is any damage, do not operate the oven. Contact your dealer or a SHARP AUTHORIZED SERVICER.

3 Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Manual.

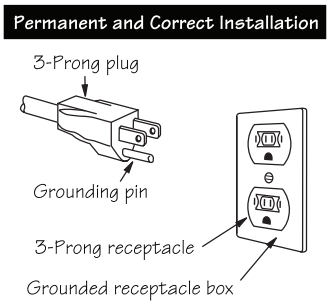


CHOOSING A LOCATION FOR YOUR OVEN

You will use your oven frequently, so plan its location for ease of use. Your oven can be built into a cabinet or wall by itself or above any electric wall oven or other Microwave Drawer models that specify the combination of this oven. Alternatively, your oven may be mounted below a 36" countertop, including a cooktop or island. It cannot be built in above any gas wall oven.



GROUNDING INSTRUCTIONS



This appliance must be grounded. The oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

⚠WARNING Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. **Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceperson install an outlet near the appliance.**

If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service technician.

FOOD SAFETY

- Test foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

160˚F / 71˚C	-	For fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food
165˚F / 74˚C	-	For leftover, ready-to-reheat refrigerated, deli and carry-out fresh food
170˚F / 77˚C	-	White meat of poultry
180˚F / 82˚C	-	Dark meat of poultry

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone.

- Accessible parts (e.g., oven door, oven cavity, dishes and accessories) may become hot during use. Use dry potholders or oven mitts when removing containers, food and oven accessories from the oven, being careful not to touch the oven cavity to prevent burns.
- Use care when opening door. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Always stand back from the oven when opening it.
- Slowly lift the farthest edge of dish coverings and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the oven while it is in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.

- Use care when removing items from the oven so that the utensils, your clothes or accessories do not touch the door projection.
- Do not touch around the oven light. This area will become hot when the oven light is on.
- To avoid burns, always be careful of splashing grease from the baking tray when removing roasted or grilled meats from the oven.
- To avoid burns, always test food and container temperature and stir before serving. Pay special attention to the temperature of containers, foods and drinks. Do not drink beverage or soup without checking the container's temperature.
- Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories, dishes and the escaping steam from the air vent openings during operation because they will become hot.
- Do not operate the oven if reservoir cracks and water leaks. Call a Sharp Authorized Service Center to purchase a replacement part.
- After use, condensed water may be inside oven cavity, especially on the oven floor. Dry any liquid residue with a sponge and wipe out to keep the oven clean.
- Do not move the oven during its operation. If the oven needs to be moved, always drain all water inside the oven using the DRAIN WATER function (see page 22). After draining, empty the drip tray.
- To prevent condensation, which could corrode the appliance, do not leave cooked food in the oven for an extended period.
- Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits in the oven or on the door.
- Do not use for deep frying.
- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns. When using the Supersteam, Steam and Convection modes, the cabinet, interior and door may be too hot to touch.
- Do not pour cold water on the tempered glass oven floor after cooking, as it might break. Do not use water to try to cool down the oven interior after use.
- Do not pour cold water on the door, as it might break.
- Do not touch hot surfaces.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- The oven should not be left unattended during operation. Oven temperatures that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.
- Do not insert fingers or objects in the steam outlets or air vent openings. This may damage the oven and cause an electric shock or a hazard.
- If any objects drop inside the air vent openings, turn off the oven immediately, unplug and consult a Sharp Authorized Servicer.
- Do not touch the plug with wet hands when inserting or removing from the outlet. Plug securely into the electric wall receptacle. Unplug by gripping the plug end and removing. Never unplug by pulling on the cord.
- During steaming, steam may come from the right side of the vent.
- In the case of a grease fire, DO NOT USE WATER. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Always place oven rack in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, use caution in order to prevent burns.

CHILDREN AND APPLIANCE SAFETY

Children below the age of 7 should use the oven with a supervising person very nearby. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.

The child must be able to reach the oven comfortably; if not, they should stand on a sturdy stool.

Do not allow anyone to lean or swing on the oven door.

Children should be taught all safety precautions.

Don't assume that because a child has mastered one cooking skill they can cook everything.

Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Do not store items of interest to children near the oven, as children may risk injury trying to reach items.

UTENSILS AND DISH COVERINGS

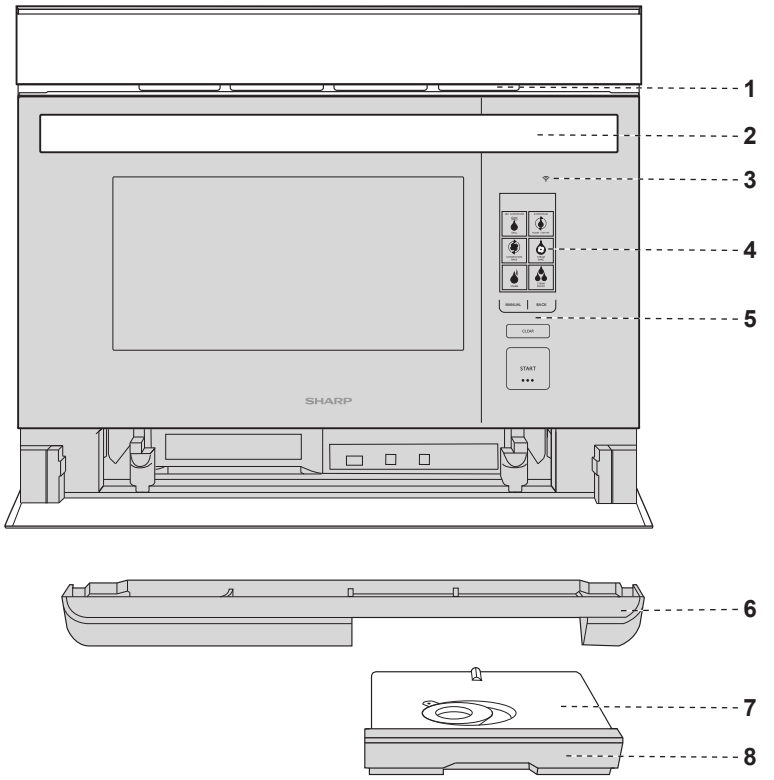
The chart will help you decide which utensils and coverings should be used in each mode.

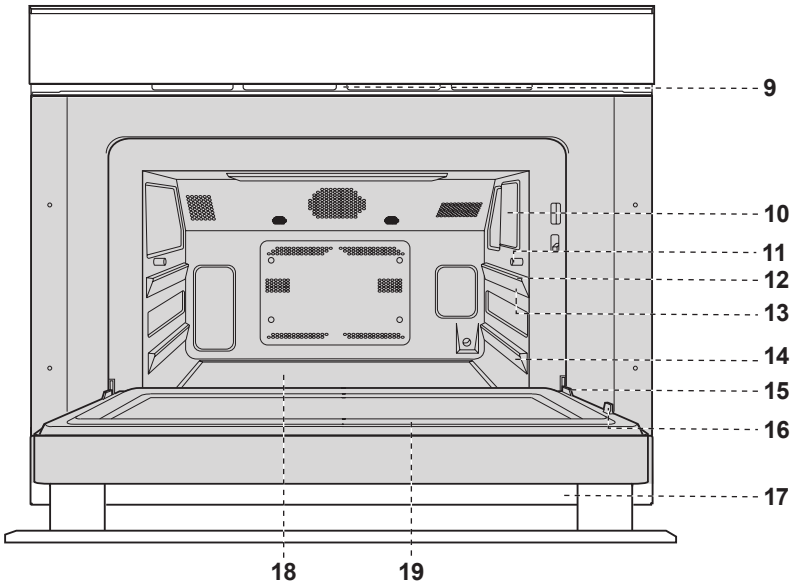
UTENSILS - COVERINGS	COOKING MODE	
	SUPERHEATED STEAM (STEAM ROAST & STEAM GRILL) / CONVECTION	STEAM/STEAM BAKE
Aluminum Foil, Foil Containers	YES	YES
Metal	YES	YES
China, Ceramics, Porcelain, Pottery, Stoneware	YES	YES
Heat-resistant Glassware e.g., Pyrex®	YES	YES
	Care should be taken if using fine glassware, as it can break or crack if heated suddenly.	
Non-heat-resistant Glassware	NO	NO
Heat-resistant Plastic/Polystyrene	NO	YES
	Check manufacturer's temperature range.	Care must be taken, as some containers warp, melt or discolor at high temperatures.
Plastic, Thermoset®	NO	YES
Microwave Plastic Wrap	NO	NO
Paper Towels, Paper Plates	NO	NO
Parchment Paper	NO	YES
Wax Paper	NO	NO
Roasting Rack	YES	NO
Roasting Bags	YES	NO
	Roasting bags should only be used with Convection Bake or Steam Roast.	
Silver Dishes and Cooking Utensils or Containers that might rust inside the oven	NO	NO
Low Rack, High Rack, Baking Tray, Steam Basket	YES	YES
Silicone-based Cookware	NO	NO

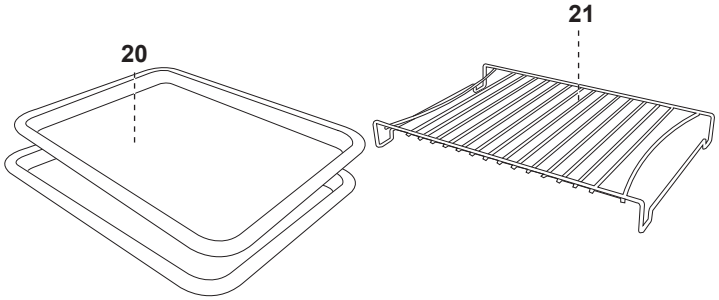
ACCESSORIES

There are many heat-resistant accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. Sharp is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

For automatic cooking, use the recommended container in the cooking chart in this operation manual (see Smart Cook on page 18).







PARTS

1 Air vent opening
2 Handle
3 Wi-Fi Icon
(Wi-Fi connectivity is not available on all models)
4 LCD display
5 Control panel
6 Drip tray (see page 13)
7 Reservoir lid (see page 13)
8 Reservoir (see page 13)
9 Stage light
10 Oven light
11 Anti-tip stubs
12 Tray guide
13 Upper level
14 Lower level
15 Door hinges
16 Latches
17 Air deflector
18 Glass oven floor
19 Door gasket

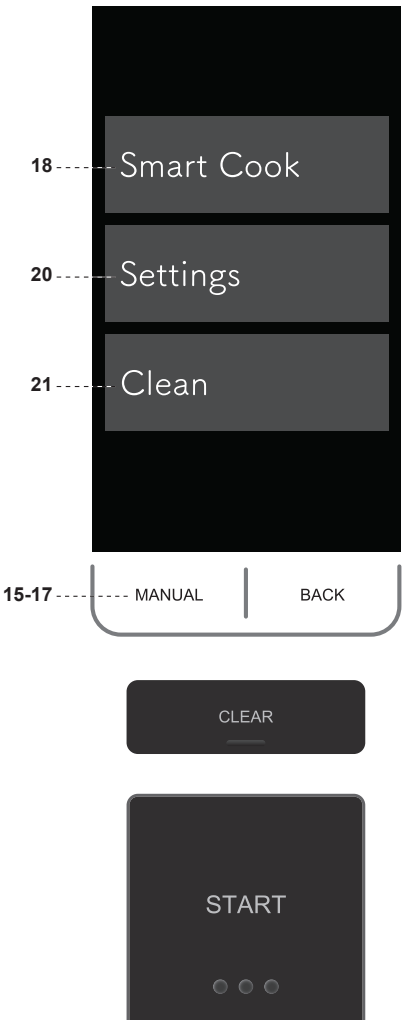
ACCESSORIES

20 2 Trays
21 1 Rack

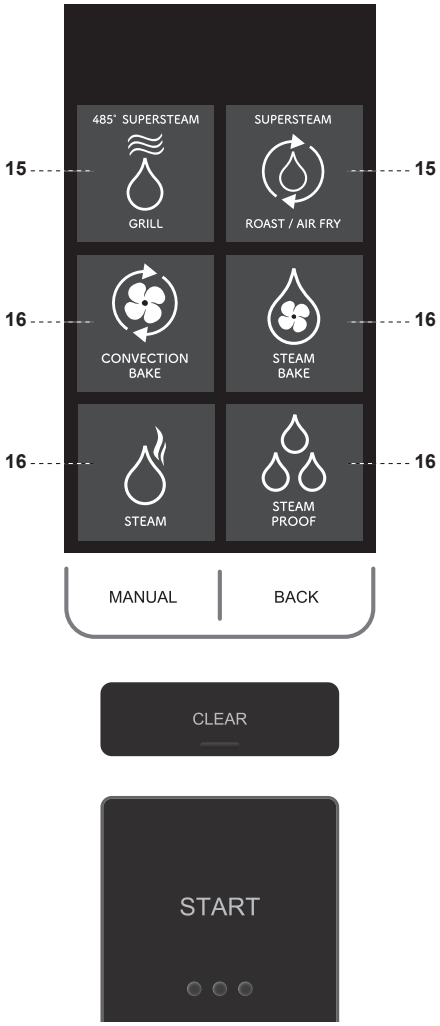
CONTROL PANEL

Numbers next to the control functions indicate pages on which there are feature descriptions and usage information.

HOME PAGE



MANUAL PAGE



STAGE LIGHT

The oven has an LED light that shines down to beautifully illuminate your food. This light is useful for checking doneness after cooking to determine if more time is needed or for taking a photograph to share with your friends.

FOR BEST USE:

CAUTION Always use caution when opening the oven door. The oven door, oven interior, rack, trays, cooking dishes and steam are extremely hot and will cause injury if you touch any of the interior or stand with your face directly in front of the exiting steam. Use dry oven mitts or potholders to handle the trays.

1. Open the door completely and let it lie flat after cooking cycle has completed.
2. Carefully slide the cooking tray to rest in the bottom position on the door. This is the optimal position to take advantage of the stage light.
3. Slowly lift the farthest edge of dish coverings and oven safe cooking bags away from the face.
4. Test food for doneness according to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.
5. If food requires additional cooking time, carefully slide the tray back into the oven and follow the instructions on the keypad to add additional cooking time.
6. Photograph food and share with your friends on social media, if desired.
7. When finished, remove the food and carefully slide the tray back into position inside of the oven.

READ CAREFULLY BEFORE COOKING

Before operating your new oven, read and understand this operation manual completely.

Before the oven can be used, follow these steps:

1 Place the drip tray correctly. See Drip Tray section on this page.

2 Close the door. Plug in the oven. Check that the display lights.

3 Follow directions in the NEW OVEN CLEAN section on page 14 to clean the oven before first use.

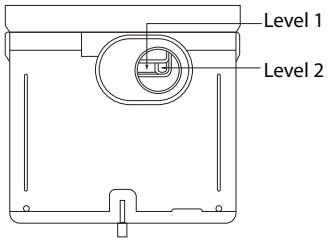
WATER RESERVOIR

Filling the reservoir with fresh, cold tap water is necessary for all Steam functions in both Smart and Manual Cooking. Follow the directions below before cooking.

1 Pull the reservoir toward you to remove.

2 Wash the reservoir and lid for first time use.

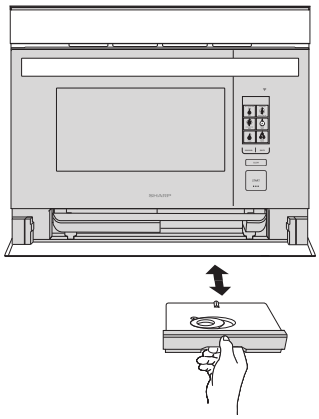
3 Fill the reservoir with fresh, cold tap water through the lid to the 2 mark each time you begin to cook. Do not fill the reservoir over the 2 mark.



4 Close the lid tightly.

5 Reinstall the reservoir, pushing it firmly into place.

6 After cooking, empty the reservoir and wash the reservoir and the lid.



NOTES:

1 Do not use distilled water or any other liquid.

2 An insufficient amount of water in the reservoir may cause an undesired result.

3 Empty the reservoir after cooking after every use. Do not leave water in the reservoir in the oven for longer than a day.

4 If any messages regarding low levels of water in the water reservoir (e.g., "Fill water reservoir") show on the display during cooking, remove reservoir and refill water.

5 Do not drop or damage the reservoir. Heat may cause the reservoir to change shape. Do not use a damaged reservoir. Call a Sharp Authorized Service Center to purchase a replacement part.

6 There may be a few water drops when removing the reservoir. Wipe the oven dry with a soft cloth.

7 Do not block the air holes on the lid of the reservoir, as it will cause trouble during cooking.

8 A small amount of water will drain into the drip tray when the reservoir is removed. Empty after cooking.

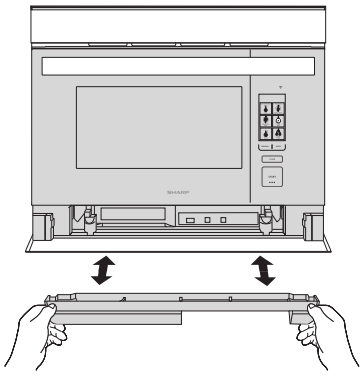
DRIP TRAY

The drip tray must be in the correct position while cooking. For proper operation, follow the directions below.

The drip tray is packed with the oven. Place the drip tray under the oven door as shown below. This drip tray collects the condensation from the oven door.

To remove the drip tray: Pull the drip tray toward you with both hands. Water should not be dripping before removing the drip tray.

To replace the drip tray: Place the drip tray onto the right and left hooks under the oven and push firmly as shown below.



If "Replace drip tray" or "Empty drip tray and replace" is shown on the display, remove and replace the drip tray correctly.

Empty the drip tray each time after cooking. Empty, rinse thoroughly, dry and replace. Cooking repeatedly without emptying the drip tray may cause it to overflow.

⚠WARNING

1 The oven will become very hot after cooking and draining water functions.

2 Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

3 Wait until the oven has cooled before emptying the reservoir and the drip tray, then wipe the oven cavity with a soft cloth or sponge.

4 Do not touch the water directly, as water in the drip tray may be hot.

BEFORE FIRST USE

CLEAR

Touch CLEAR to:

1 Return to Home Screen.

2 Cancel a program during cooking.

BACK

Touch BACK if you want to go back to the previous page during programming before touching START. After touching START, it is not possible to return to a previous page.

NEW OVEN CLEAN

The steam generator heats the water that is used for cooking. It should be cleaned before the first use to get rid of any odor in the oven cavity. Clean the oven with New Oven Clean in manual operation for 20 minutes without preheat and food. You may notice some smoke and odor during this process. This is normal, and the oven does not require servicing.

PREPARATION

1 Ventilate the room.

2 Fill the reservoir with fresh, cold tap water and install.

3 Install the empty drip tray.

TO CLEAN THE OVEN BEFORE USE, FOLLOW THESE STEPS:

1 Select CLEAN from the Home Screen.

2 Select NEW OVEN CLEAN from the list provided.

3 Insert all accessories (i.e., two trays, one rack) into the oven.

4 Fill the reservoir with fresh, cold water. Replace reservoir and press START.

5 Once NEW OVEN CLEAN is complete, use caution in opening the oven.

⚠ WARNING

1 The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot.

2 Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

The Smart Combi Steam Oven encompasses multiple cooking functions to allow for flexibility and high performance for the best results.

The array of functions ranges from traditional dry heat convection cooking to steam and superheated steam that provides moisture and browning in tandem. Please see below for the categories and capabilities of this unique oven.

- Cooking modes include manual cooking and Smart Cook.
- Manual mode allows you to fully create your own culinary experience.
- Smart Cook guides you through quick and convenient preset cooking options for commonly prepared snacks, meals and desserts.

MANUAL COOKING MODE

The manual cooking option allows you the freedom to choose and explore the full range of cooking features the Smart Combi Steam Oven has to offer. Each manual cooking option is equipped with its specialized function to ensure optimum cooking performance.

IMPORTANT: Speed Cooking and the 25-25 Rule

Food cooked in a Convection Bake and Superheated Steam cook mode is usually done about 25% faster than it is in a conventional oven.

Simple Estimation–given a time and temperature from a recipe instruction, reduce the temperature by 25° and the time by 25%. Example: Instruction given is 400°F and 20 minutes. Convert to 375°F and 15 minutes.

All foods vary and may cook faster or slower than indicated. Check for doneness and adjust accordingly. Refer to guidelines for meat doneness.

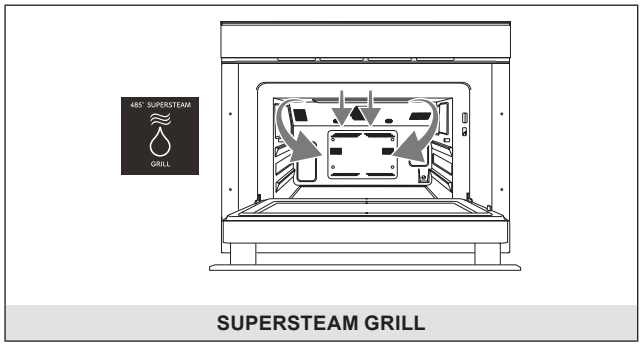
The Sharp Smart Combi Steam Oven also has several Smart Cook settings (preloaded settings, temperatures and times for a number of select foods) to help you become familiar with the oven's cooking performance. See page 18 for Smart Cook operation.

COOKING FUNCTIONS IN MANUAL COOK:

1. SUPERSTEAM GRILL – SUPERCHARGED STEAM

SuperSteam Grill is used to grill and sauté items such as fish, vegetables, onions and steak. This setting works like the broil function in traditional ovens for cooking with high temperature and short cooking times. Dishes cooked with SuperSteam will benefit from the steam for moisture and targeted superheated steam for browning. Supersteam Grill can be used with preheating or with no preheating.

Temperature: 485°F

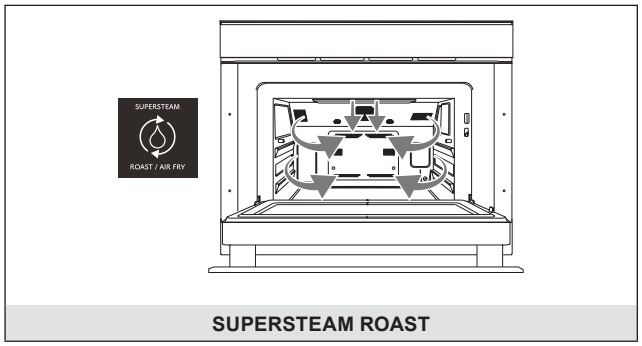


SUPERSTEAM GRILL

2. SUPERSTEAM ROAST/AIRFRY – SUPERHEATED STEAM

SuperSteam Roast is used to roast items such as whole chicken, sweet potato and beef or pork roast. By incorporating steam when cooking foods requiring longer cooking times, foods will be brown on the outside while maintaining a moist and tender texture inside. SuperSteam Roast/Air Fry can be used with preheating or with no preheating and can be used with one or two trays.

Temperature: 212°F - 485°F

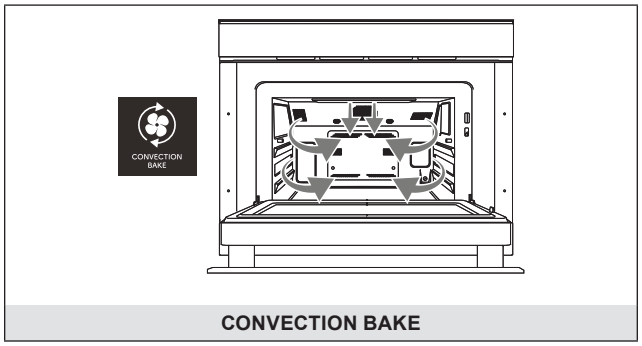


SUPERSTEAM ROAST

3. CONVECTION BAKE – DRY HEAT

Convection Bake is used to bake traditional and convenience food items, such as cookies, cakes, biscuits and pizzas. This setting cooks food by circulating dry heated air throughout the oven. Convection Bake can be used with preheating or with no preheating and can be used with one or two trays.

Temperature: 212°F - 485°F



CONVECTION BAKE

4. STEAM BAKE – COMBINATION OF CONVECTION HEAT AND STEAM

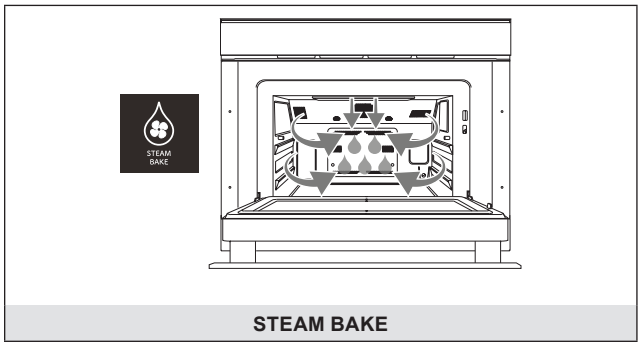
Steam Bake has two setting options: **Breads** and **Water Bath.**

Steam Bake: Breads injects steam into the oven during the preheat cycle to promote even rising without the need for spritzing or handling hot pans of water. This oven automatically switches to dry convection heat to produce bread with a light, airy interior and golden, crispy crust.

Temperature: 400°F - 425°F

Steam Bake: Water Bath is used for creamy desserts, such as cheesecake, pudding and custard, that normally require a water bath method, without the need to handle hot pans of water.

Temperature: 275°F - 300°F



STEAM BAKE

5. STEAM COOK – PURE STEAM

Steam Cook has three setting options: S**team Cook, Keep Warm** and **Refresh**.

Steam Cook is used to steam vegetables and delicate fish and meats. Pure steam retains nutrients and moisture of foods such as broccoli, salmon, cod and chicken, and can be used to boil eggs or cook tamales.

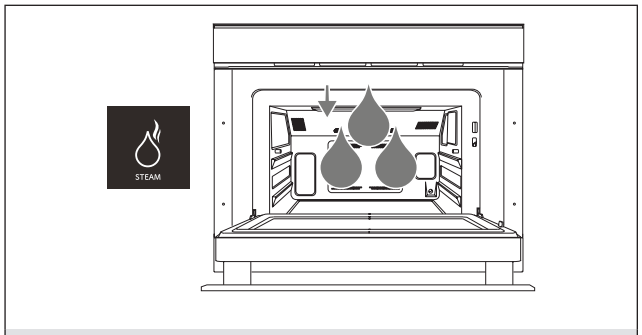
Temperature: 212°F

Steam: Keep Warm uses steam to control the oven temperature to keep items such as casseroles, vegetables and quiches warm while retaining moisture.

Temperature: 175°F

Steam: Refresh uses steam to control a lower oven temperature to restore leftover dishes to original freshness.

Temperature: 130°F

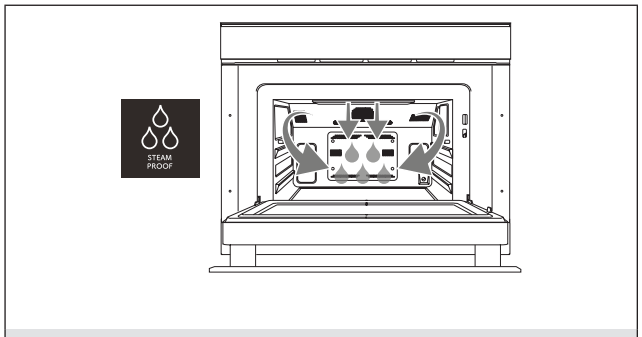


STEAM COOK

6. STEAM PROOF

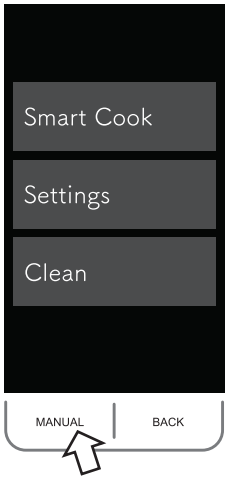
Steam Proof is used to proof bread doughs, encouraging fermentation of dough by yeast with warm temperature and controlled humidity.

Temperature: 100°F

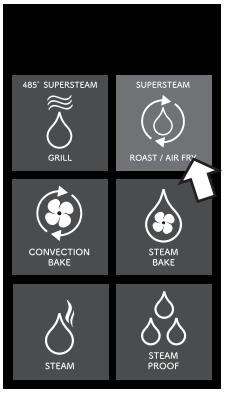


STEAM PROOF

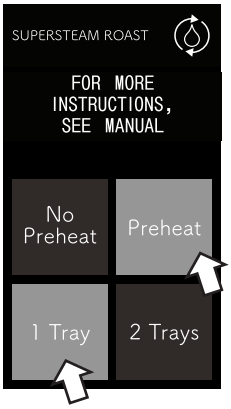
- To cook using SUPERSTEAM ROAST manually:



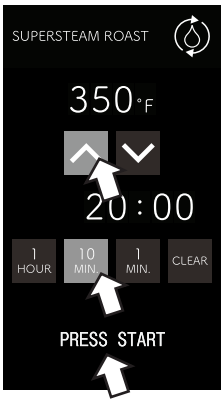
1. Touch MANUAL.



2. Touch SUPERSTEAM ROAST.



3. Select preheat preference and number of trays.

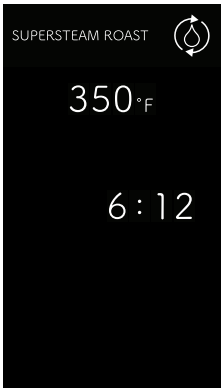


4. Select temperature and time, then PRESS START.

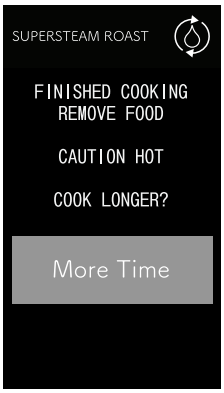
5. Preheating.

6. Place food in the oven.

7. PRESS START.

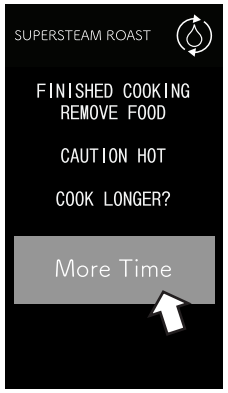


8. Cooking time counts down.

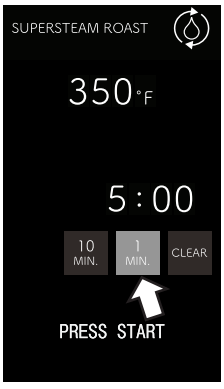


9. Finished cooking.

To add more cooking time:



10. Touch MORE TIME.



11. Touch numbers to add more time, then PRESS START.

COOKING OPERATION

SMART COOK

Smart Cook guides you through quick and convenient preset cooking options for weight, cooking time and temperature for commonly prepared items. Your Smart Combi Steam Oven comes preloaded with many food presets.

NOTE: The menus included in the automatic cooking options include suggested amounts and average cooking times. Please note that different brands of food items can vary in shape, size, quantity and weight. Please be sure to monitor the food items during cooking to ensure satisfactory completion of the selected automatic menu item.

SMART COOK CHART

FOOD CATEGORY	FOOD ITEM	QTY / WEIGHT	COOKING MODE	TOTAL COOK TIME (MINUTES)
Bread	Biscuits - frozen	6 to 12 biscuits	Convection Bake	22
	Crescent Rolls	8 rolls	Convection Bake	14
	Dinner Rolls - frozen	6 to 8 rolls	Convection Bake	20
Desserts	Cookies	10 to 12 cookies	Convection Bake	12
	Brownies	8" x 8" pan	Convection Bake	40
	Sheet Cake	9" x 13" pan	Convection Bake	26
Snacks	Fried Breaded Shrimp - frozen	16 pieces	SuperSteam Roast	10
	Tator Tots - frozen	1/2 bag	SuperSteam Roast	20
	Jalepeno Poppers - frozen	16 poppers	SuperSteam Roast	12
Pizza	Thin Crust - frozen	10"	Convection Bake	15
	Classic Crust - frozen	10"	Convection Bake	18
	Rising Crust - frozen	10"	Convection Bake	20
Beef	Flank Steak	2 lb	SuperSteam Grill	12
	Beef Tenderloin	2 lb	SuperSteam Roast	25
	Hamburger	4 1/4 lb patties	SuperSteam Grill	14
Poultry	Drummies/Wingette Pieces	1 lb	SuperSteam Grill	25
	Chicken Breast Boneless	1 lb	SuperSteam Grill	20
	Chicken Tenders (Breaded) - frozen	6 tenders	SuperSteam Roast	16
Pork	Bacon	6 slices	SuperSteam Grill	10
	Pork Chop	1 lb	SuperSteam Grill	16
	Pork Tenderloin	1-1 1/4 lb	SuperSteam Roast	25
Fish	White Fish	2 filets 6 oz	Steam	12
	Salmon	2 filets 6 oz	Steam	14
	Tilapia	2 filets 6 oz	SuperSteam Grill	7
	Red Snapper	1 lb	SuperSteam Grill	10
Shell Fish	Clam in Shell	10 pieces	Steam	12
	Lobster Tail	3 tails	Steam	8
	Sea Scallops	8 pieces	Steam	8
	Shrimp	20-30 pieces	Steam	5
Fresh Vegetables	Asparagus	1 lb	Steam	8
	Cauliflower/Broccoli	3 servings	Steam	8
	Zucchini/Squash	3 servings	Steam	10
	Green Beans	4 servings	Steam	8

SMART COOK CHART

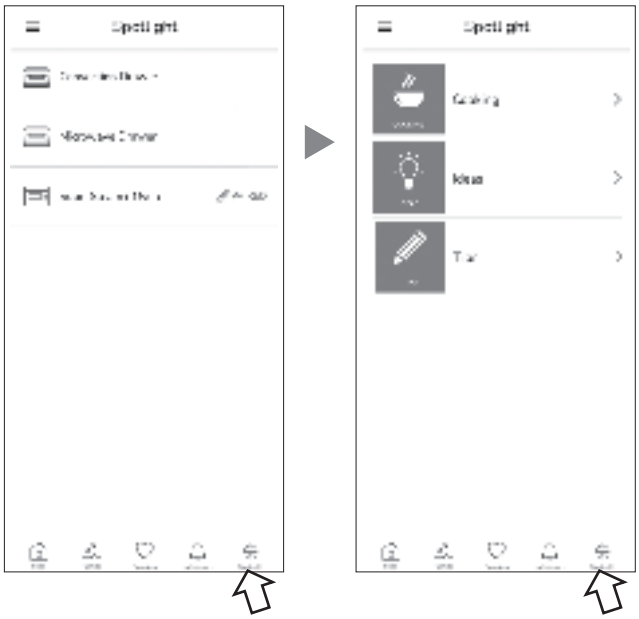
FOOD CATEGORY	FOOD ITEM	QTY / WEIGHT	COOKING MODE	TOTAL COOK TIME (MINUTES)
Potatoes	Sweet Potatoes	4 medium	SuperSteam Roast	40
	Yams	2 medium	SuperSteam Roast	40
	Baked Potatoes	2 medium	SuperSteam Roast	50
	New Potatoes	10 potatoes, quartered	SuperSteam Roast	25
Eggs	Poached Eggs	4 large eggs	Steam	8
	Hard Boiled Eggs	12 large eggs	Steam	15

PAIRING AND SPOTLIGHT ACCESS

The Spotlight feature of the Sharp Kitchen App includes additional steam oven recipes, tips and tricks.

STEAM OVEN RECIPES, TIPS AND TRICKS

Download and pair your oven with the Sharp Kitchen App to access additional steam oven recipes tips and tricks available in the Spotlight section of the app.



PAIR WITH THE SHARP KITCHEN APP

Scan the QR code below and search SSC2489GS to find the Sharp Kitchen Pairing Guide or visit our website at http://www.sharpusa.com/support.aspx.

The Sharp Kitchen App is available for iOS and Android™ devices.

REMOTE START

Before you can operate the appliance using Alexa voice commands, the Remote Start feature must be enabled. The Remote Start feature is OFF by default when the appliance is first plugged in and must be turned ON to utilize.

To turn ON Remote Start, touch **Settings**, touch **Remote Start**, touch **ON** and press **CLEAR**.

SETTINGS AND DEMO MODES

SETTINGS

In the event that the electrical power supply to your oven should be interrupted, your current input settings will be erased. Simply reset the settings once power is reinstated to the oven.

SOUND

Beeps will sound if the display is touched and at the end of timed cook. The sound can be turned off if you prefer quiet operation. Sound is on by default.

TO TURN SOUND OFF

1 Touch SETTINGS.

2 Touch SOUND.

3 Touch OFF.

4 Touch CLEAR to exit.

TO RESTORE SOUND

1 Touch SETTINGS.

2 Touch SOUND.

3 Touch ON.

4 Touch CLEAR to exit.

CONTROL LOCK

The Control Lock prevents unwanted oven operation, such as by small children. The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked.

TO LOCK

1 Touch SETTINGS.

2 Touch CONTROL LOCK.

3 Hold BACK pad for 3 seconds.

4 Display shows CONTROL LOCK IS ON.

TO UNLOCK

1 Hold BACK pad for 3 seconds.

2 Display shows CONTROL LOCK IS OFF.

3 Touch CLEAR to exit.

TEMP

The oven is preset to ˚F. To change, touch SETTINGS then TEMP. Once selection is made, touch CLEAR to exit.

DEMO MODE

There are two demonstration options available within the Settings menu for learning more about the Smart Combi Steam Oven: Video Demo and Working Demo.

VIDEO DEMO

Video Demo mode takes you on a guided tour of the Smart Cook function to cook Chicken Drummies. The video demonstration will continue in a loop until you touch CLEAR to exit.

To enter Video Demo

1 Touch SETTINGS.

2 Touch DEMO.

3 Touch VIDEO DEMO.

4 Touch CLEAR to exit.

WORKING DEMO

Working Demo mode allows you to explore and learn the oven's different functions and cooking modes while the oven is not operational in a cooking capacity. Working Demo mode must be started on the Control Panel. (In Working Demo, the fan motor will still run, but the oven will not produce heat.) The DEMO icon will appear on the display panel until the steps are taken to turn OFF Working Demo mode.

To enter Working Demo Mode

1 At Home Page hold CLEAR until it beeps.

2 Touch CLEAR 4 times rapidly.

3 The DEMO icon will appear on the screen.

4 Proceed in DEMO MODE.

To exit Working Demo Mode

1 Repeat steps 1 and 2.

2 The DEMO icon will disappear.

Note:

• Oven does not heat in Demo Mode.

• Display counts down quickly.

The Sharp Smart Combi Steam Oven offers many options to keep the oven clean. From initial cleaning of your new oven to periodic cleaning, the CLEAN menu helps keep the oven in peak operational condition and maintain a sparkling and fresh appearance.

⚠WARNING

1 In all cleaning functions, the oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot.

2 Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

NEW OVEN CLEAN

This is to be used initially to clean the cavity and the accessories that come with this oven before actual cooking. It is recommended to use New Oven Clean before cooking in the oven in order to ensure starting with fresh, clean cooking instruments.

1 Select CLEAN from the home page.

2 Select NEW OVEN CLEAN from the list provided.

3 Insert all accessories (two trays and one rack) into the oven. Fill the reservoir with fresh, cold water. Replace reservoir and press START.

4 Once NEW OVEN CLEAN is complete, use caution in opening the oven.

STERILE CLEANSE

The Sterile Cleanse function assists in cleaning specific items that require extra care in cleanliness. The chart below lists the items that can be used during this function.

1 Select CLEAN from the home page.

2 Select STERILE CLEANSE from the list provided.

3 Select upper or lower level. See chart below for suggestions.

4 Fill the reservoir with fresh, cold water. Replace reservoir and press START.

LEVEL SELECT	SUGGESTED ITEMS FOR CLEANSING
Upper Level (Rack & Tray)	Canning (Jars and Lids)
Lower Level (Tray)	Blanching Small Cutting Boards

DESCALE

White or gray grains called scale may form in the water circuit inside the oven during steam generation, which could cause the oven to malfunction. The Descale function helps break down this scale and keep the oven clean and looking like new.

1 Select CLEAN from the home page.

2 Select DESCALE from the list provided.

3 Fill the reservoir with a mixture of water and either citric acid or lemon juice.

4 Once oven has completed the cycle, allow the oven to cool down. Once cool, wipe away any residue remaining with a damp cloth.

5 Remove the reservoir, empty, rinse and refill with tap water. Replace reservoir and press START.

6 Once the DESCALE function is complete, allow the oven to cool down.

7 Once cool, wipe oven cavity to dry. Empty the reservoir.

MIXTURE	AMOUNT
Water and Citric Acid	2 1/4 cups water and 1 tablespoon citric acid crystals. Dissolve crystals into water and pour into reservoir.
Water and Lemon Juice	2 1/4 cups water and 1/3 cup 100% lemon juice (no pulp). If the lemon juice contains pulp, please strain. Stir well and pour into the reservoir.

Please do not fill the reservoir with alternative cleaning agents not specified in the chart above. Other cleaning agents may damage your Smart Combi Steam Oven.

OVEN STEAM CLEANING

The Oven Steam Clean function helps loosen any grease, oil or food residue. The steam will make the oven easy to clean, but it is not a self-cleaning function.

1 Select CLEAN from the home page.

2 Select OVEN CLEANING – STEAM from the list provided.

3 Fill the reservoir with fresh, cold water. Press START.

4 Once the OVEN CLEANING – STEAM function is complete, allow the oven to cool down.

5 Once cool, wipe any residue remaining with a damp soft cloth.

EXTERIOR

CLEANING

The outside surface is precoated metal and plastic. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

STAINLESS STEEL SURFACE

The exterior should be wiped often with a damp soft cloth and polished with a dry soft cloth to maintain its beauty. There are also a variety of products designed especially for cleaning and shining the stainless exterior of the oven. We recommend that the cleaner be applied to a soft cloth then carefully used on the stainless exterior, rather than sprayed directly on to it. Follow package directions carefully.

FRONT SIDE OF THE OVEN

Wipe the window on both sides with a damp soft cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp soft cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners, as they may stain, streak or dull the oven surface.

TOUCH CONTROL PANEL

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning. See the Control Lock information on page 20 of this manual. Wipe the panel with a soft cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close oven and follow directions on page 20 for turning Control Lock off. Touch CLEAR.

INTERIOR

Cleaning is easy because no heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, including oven sealing surfaces, wipe with a damp soft cloth. DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS. For heavier soil, use mild soap and wipe clean with a damp soft cloth. Do not use any chemical oven cleaners.

ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the oven. To remove odor, combine 1 cup water with 1/3 cup lemon juice in a 2-cup glass. Boil in the oven for several minutes. Leave in the oven until water cools. Wipe interior with a soft cloth.

WATER DRAINING

In the event of excess water being in the Smart Combi Steam Oven engine or a steam function that is interrupted during operation, your oven may need to drain to reset itself.

An ATTENTION message will display, alerting the need for the oven to drain the water.

Ensure the reservoir is empty. If not, empty the reservoir and replace.

Draining water into the reservoir will take approximately 1 minute.

Once complete, detach the reservoir and discard the water.

Please check the following before calling for service. It may save you time and expense.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
1 Part or all of oven does not operate.	• Power cord of oven is not completely connected to the electrical outlet. • Power outage. • Fuse/circuit breaker at home doesn't work. • Oven is in Demo Mode.	• Make sure the power cord is tightly connected to the outlet. • Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • See page 20 to cancel Demo Mode.
2 Food in oven is not heated.	• No power to the appliance. • Oven controls improperly set. • Oven is in Demo Mode.	• See SOLUTION for PROBLEM 1. • Check if the controls have been properly set. • See page 20.
3 Oven light does not work.	• Light bulb is loose or burned out.	• Call for service.
4 Touch controls will not operate.	• Control Lock is on.	• See page 20 to unlock.
5 Display flashes.	• Power failure.	• Touch CLEAR pad and reset the clock. If the oven was in use, reset the cooking function.

SHARP®

SHARP ELECTRONICS CORPORATION • 100 Paragon Drive • Montvale, New Jersey 07645 • USA

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD • 335 Britannia Road East • Mississauga, Ontario • L4Z 1W9 • Canada

SHARP®

MANUEL D'UTILISATION

Four à Smart Combi Steam

MODÈLE
SSC2489GS

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE (CANADA UNIQUEMENT)..... 2

GARANTIE LIMITÉE POUR LES CONSOMMATEURS AU CANADA . 3

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 4-5

INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES IMPORTANTES 5

RENSEIGNEMENTS UTILES 6-8

APERÇU DU PRODUIT 9-10

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 11-12

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON 13-18

PARAMÈTRES ET MODES DE DÉMONSTRATION 19

NETTOYAGE 20-21

AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION 22

Four à Smart Combi Steam : Modèle SSC2489GS

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE CANADA SEULEMENT

Pour nous aider à répondre aux questions lorsque vous appelez pour obtenir du service ou signaler une perte ou un vol, utilisez l'espace ci-dessous pour consigner le modèle et le numéro de série situés derrière l'appareil.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom du détaillant : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

SOUTIEN TECHNIQUE

Si vous avez des questions au sujet de la configuration ou du fonctionnement de votre produit, veuillez consulter la section pertinente dans ce manuel.

Vous pouvez également visiter le www.sharp.ca pour accéder à du contenu exclusif sur votre produit, notamment pour :

- → Trouver un détaillant
- → Trouver des points de service
- → Télécharger notamment le Guide d'installation, la Fiche technique et le Manuel de l'utilisateur

CONTACTEZ-NOUS

Si, à tout moment, vous avez des questions ou commentaires concernant votre produit SHARP, veuillez contacter le Centre d'assistance à la clientèle SHARP. Nous pouvons vous fournir de l'assistance par divers moyens de communication, pour mieux vous servir :

COURRIEL
Tous les jours, 24 heures sur 24

Consultez la section Contactez-nous sur notre site.

https://sharp.ca/contact-sharp

SITE DE SOUTIEN
Téléchargements de produits, Localisateur de service, Où acheter, Programme de recyclage de toner et plus encore.

CA | www.sharp.ca

APPELEZ-NOUS
CA 877-278-6709
De lundi au vendredi : de 8 h à 17 h est (sauf les jours fériés)

Contactez un conseiller Sharp par téléphone

SHARP®

GARANTIE LIMITÉE POUR LES CONSOMMATEURS AU CANADA
Félicitations pour votre achat!

Sharp Electronics of Canada Ltd. (« Sharp ») offre une garantie au premier acheteur pour son produit de la marque Sharp (« Produit »), lorsque livré dans son emballage original et vendu ou distribué au Canada par Sharp ou par un distributeur autorisé Sharp, à condition que le Produit n'ait pas été vendu « en l'état » ou « vente finale », et de plus, Sharp garantie que le Produit pendant la période de garantie applicable, sera exempt de défectuosités matérielles et de fabrication et que Sharp réparera ou remplacera le Produit défectueux pendant la période de garantie pour le premier acheteur.

Cette garantie limitée ne s'applique pas à des éléments d'apparence du Produit, ni à aucun des éléments additionnels exclus énoncés ci-dessous, ni à aucun Produit pour lesquels l'extérieur a été endommagé ou dégradé, qui a été soumis à une tension inappropriée ou une autre mauvaise utilisation, une manipulation ou réparation anormale ou pour lequel le design ou la conception a été altéré ou modifié ou si le numéro de série ou le numéro de modèle apposé au Produit a été enlevé, abîmé, modifié, altéré ou falsifié.

Comment obtenir le service : Dans le cas d'une défaillance de fonctionnement de ce produit Sharp au cours de la période de garantie, le service de garantie est offert par un centre de service autorisé Sharp ou un concessionnaire de services Sharp autorisé. Le service de garantie à domicile sera fourni dans les emplacements accessibles par le véhicule de service routier et dans un périmètre de 50 km d'un centre de service autorisé Sharp. Le technicien du centre de service peut décider d'apporter l'unité au centre de service pour la réparation. Aucun autre personne (incluant le détaillant ou le centre de service Sharp) n'est autorisé de prolonger, agrandir ou transférer cette garantie au nom de Sharp.

Les garanties express dans cette garantie limitée sont, sauf pour les consommateurs acheteurs résidents du Québec, en lieu et place de et, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, Sharp rejette toute autre garantie et condition, expresse ou implicite, que ce soit en vertu de la loi, de la pratique ou des usages du commerce, incluant, sans s'y limiter, les garanties conditions implicites de qualité marchande et/ou de qualité, d'adéquation à un usage où a des fins spécifiques et/ou de garantie contre la contrefaçon. Les limitations (ne s'appliquent pas aux consommateurs acheteurs résidents au Québec dans les mesures prévues par les lois du Québec) : (a) Sharp ne sera pas responsable des dommages accessoires, spéciaux, consécutifs, économiques, punitifs ou indirects de quelque sorte ou nature (incluant la perte de profit, de temps, d'utilisation ou de données) provenant de ou en relation avec l'utilisation ou la performance d'un Produit ou la défaillance d'un Produit, même si Sharp est au courant ou a été avisé de la possibilité de tels dommages; (b) les correctifs décrits dans cette garantie limitée constituent l'exécution intégrale de toutes les obligations et responsabilités de Sharp envers l'acheteur en lien avec le Produit et constitue la pleine satisfaction de toutes les réclamations, que ce soit fondé sur un contrat, la négligence, la responsabilité sans faute ou au autrement. Certaines provinces peuvent ne pas permettre les exclusions ou les limitations de certains dommages ou limitations sur la durée ou l'annulation des garanties ou des conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limitations décrites dans la présente peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie limitée est, sauf pour les consommateurs acheteurs au Québec, régie par les lois de la province du Canada dans laquelle l'acheteur a acheté le Produit. Pour les consommateurs acheteurs résidents au Québec, cette garantie est régie par les lois du Québec.

Votre numéro de modèle et la description du produit :	Modèle N° SSC2489GS Four Smart Combi Steam pour la maison. (Assurez-vous d'avoir cette information à portée de main lorsque vous avez besoin d'assistance pour votre produit.)
Période de garantie de ce produit :	Un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre incluant le service à domicile.
Articles supplémentaires exclus de la couverture de la garantie (le cas échéant) :	Accessoires non fonctionnels, réservoir, plateau d'égouttage, plateau de la base, plaque à pâtisserie, plateau perforé et ampoule.

Pour obtenir le nom et l'adresse du centre de service autorisé ou détaillant Sharp le plus près, veuillez contacter :

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD
335 Britannia Road East
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9

(905) 568-7140

Site Web : www.sharp.ca

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALIDE UNIQUEMENT AU CANADA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR

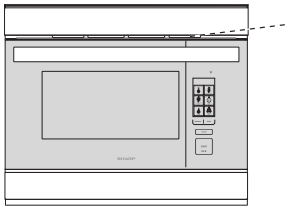
Lorsque vous utilisez l'appareil, des mesures de sécurité de base doivent être prises, incluant les éléments indiqués dans cette section.

AVERTISSEMENT *Pour réduire le risque de brûlure, de décharge électrique, d'incendie et de blessures corporelles :*

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié en conformité avec le manuel d'installation fourni. L'installateur doit noter ou inscrire le circuit/fusible d'alimentation du four dans le tableau à disjoncteurs/fusible.
3. N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
4. Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est en utilisation. On ne doit jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil.
5. Portez des vêtements appropriés. Des vêtements amples ou pendants (collier, manches, écharpes ou cravates) ne devraient jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil. Attachez les cheveux longs de manière à ce qu'il n'y ait pas de risque qu'ils entrent en contact avec le four.
6. Ne réparez pas ou ne remplacez pas de pièces de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement mentionné dans le manuel. Toutes les autres opérations de service doivent être effectuées par un technicien qualifié.
7. Les matières inflammables ne doivent pas être rangées dans le four ou près des éléments de surface.
8. N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR DES FEUX DE FRITURE! Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur avec agent chimique en poudre ou de type mousse.
9. Utilisez uniquement des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou autre type de chiffon.
10. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air et la vapeur s'échapper avant d'enlever ou remplacer les aliments.
11. Ne faites pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.
12. Gardez dégagées toutes les conduites de ventilation et toutes les autres ouvertures sur l'appareil.
13. Placez toujours le grille de four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez les enlever lorsque le four est chaud, soyez prudent pour empêcher les brûlures.
14. Utilisez cet appareil uniquement pour son utilisation prévue décrite dans ce manuel. N'utilisez pas de produits ou vapeurs chimiques corrosifs dans cet appareil. Cet appareil est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
15. Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
16. Ne rangez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau — par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou à des emplacements similaires.
17. Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
18. Gardez le cordon loin des surfaces chaudes.
19. Ne grimpez pas ou ne vous asseyez pas sur l'appareil.
20. Gardez les doigts et autres objets et matériaux loin de la porte de l'appareil lorsque vous la fermez.
21. Pour nettoyer l'appareil, utilisez uniquement des savons ou détergents doux non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux. Voir les instructions de nettoyage aux pages 19 à 20.
22. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité de l'appareil :
    - **a** Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du plastique, du papier ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur de l'appareil pour faciliter la cuisson.
    - **b** N'utilisez pas l'appareil à des fins de rangement. Ne laissez pas d'articles en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
    - **c** N'utilisez pas le four pour préparer des aliments contenant une grande quantité d'alcool. Les aliments contenant une grosse quantité d'alcool peuvent risquer d'allumer la vapeur dans la cavité du four pendant la cuisson, car l'alcool s'évapore dans la vapeur. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après la cuisson.
23. Si la lampe de l'appareil ne fonctionne plus, veuillez consulter un CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ SHARP.

AVERTISSEMENT Comme mesure de sécurité, le four expulsera périodiquement la vapeur pendant l'utilisation dans les différents modes de cuisson afin de réduire la quantité de vapeur s'accumulant dans la cavité. La vapeur sera expulsée par la sortie d'air au-dessus de la porte, comme illustré.

MISE EN GARDE Ne restez pas à proximité et ne bloquez pas la sortie d'air pendant l'expulsion de la vapeur. La vapeur sera chaude.



VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE Tous changements ou modifications à l'appareil qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'appareil.

REMARQUE : Cet équipement a été testé et est jugé conforme aux limites d'appareil numérique de classe B, en vertu de la section 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, elle peut provoquer des interférences nuisibles aux radiocommunications. Cependant, il n'y a aucune garantie qu'une interférence ne se produira pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque une interférence nuisible à la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en mettant en marche et en arrêt l'équipement, l'utilisateur devrait essayer de corriger l'interférence en appliquant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou relocaliser l'antenne de réception.
- Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise de courant occupant un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consultez le détaillant ou un technicien en radiocommunication qualifié pour obtenir de l'aide.

Four SHARP Smart Combi Steam pour la maison N° de modèle SSC2489GS

Cet appareil se conforme avec la section 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne peut pas provoquer d'interférence nuisible (2) cet appareil peut accepter les interférences reçues, incluant les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

Partie responsable :

Sharp Electronics Corporation

100 Paragon Drive, Montvale, NJ 07645

TÉL : 1-800-BE-SHARP (ou www.sharpusa.com)

Cet appareil se conforme avec la section 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne peut pas provoquer d'interférence nuisible (2) cet appareil peut accepter les interférences reçues, incluant les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

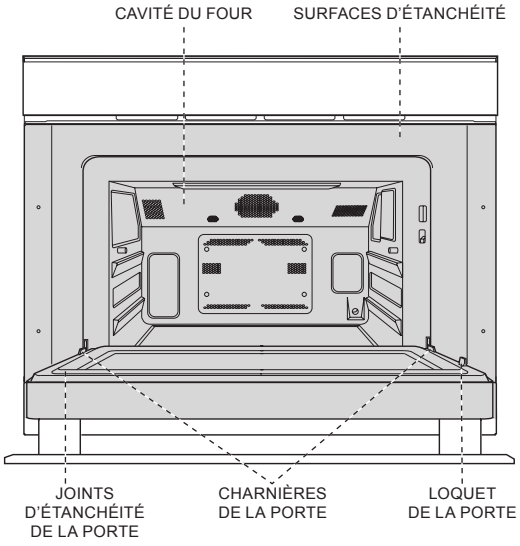
- Contient FCC : RX3-B01
- Contient IC : 2878F-B01

DÉBALLAGE ET VÉRIFICATION DE VOTRE FOUR

1 Enlevez tout le matériel d'emballage à l'intérieur du four.

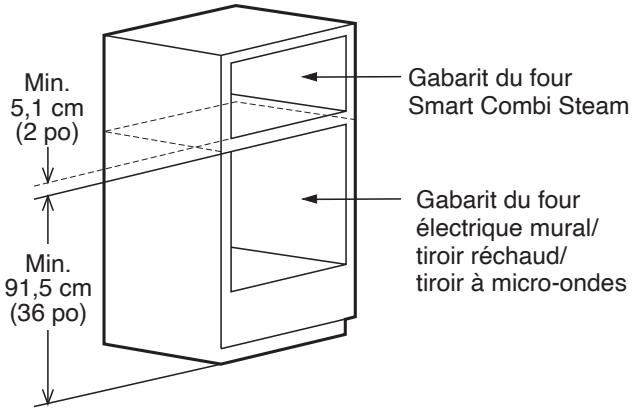
2 Enlevez les autocollants de démonstration, s'il y en a. Vérifiez le four pour détecter les dommages possibles, comme un four désaligné ou recourbé, des joints d'étanchéité et des surfaces d'étanchéité du four endommagés, des loquets ou des charnières de portes brisées ou non serrées et des bosses à l'intérieur de la cavité sur l'avant du four. Si vous constatez des dommages, ne faites pas fonctionner le four. Contactez votre détaillant ou un CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ SHARP.

3 Installez ou positionnez cet appareil uniquement d'après les instructions du manuel d'installation fourni.

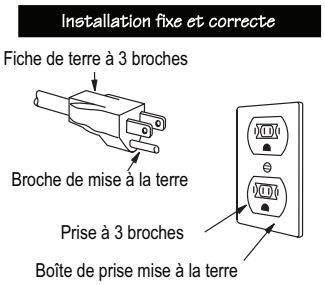


CHOIX D'UN EMPLACEMENT POUR VOTRE FOUR

Vous utiliserez souvent votre four, alors, prenez le temps de planifier un emplacement pour faciliter l'utilisation. Votre four peut être encastré dans une armoire ou dans un mur ou au-dessus d'un four encastré ou au-dessus des modèles de tiroir à micro-ondes qui se combinent à ce four. Le four peut être installé sous un comptoir de cuisine, incluant une surface de cuisson ou un îlot de cuisine. Il ne peut être encastré au-dessus d'un four mural au gaz.


Min. 5,1 cm (2 po)
Min. 91,5 cm (36 po)
Gabarit du four Smart Combi Steam
Gabarit du four électrique mural/ tiroir réchaud/ tiroir à micro-ondes

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE


Installation fixe et correcte
Fiche de terre à 3 broches
Broche de mise à la terre
Prise à 3 broches
Boîte de prise mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre. Le four est équipé d'un cordon avec fil de mise à la terre et une fiche pour mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale installée correctement et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité ainsi qu'aux codes et règlements locaux. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil de sortie pour le courant électrique.

⚠ AVERTISSEMENT L'utilisation inappropriée de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. **N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.**

Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions sur l'électricité, consultez un électricien ou technicien qualifié.

INNOCUITÉ DES ALIMENTS

- Assurez-vous que les aliments sont cuits selon les températures recommandées par le ministère de l'Agriculture des États-Unis.

160 ºF/71 ºC	-	Pour le porc frais, la viande hachée, le poulet désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats à base d'œufs et les mets préparés congelés
165 ºF/74 ºC	-	Pour les restes de table, les plats prêts à manger; les aliments frais et à apporter de l'épicerie
170 ºF/77 ºC	-	Viande blanche de volaille
180 ºF/82 ºC	-	Viande brune de volaille

Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense loin du gras ou d'un os.

- Les pièces accessibles (par exemple, la porte du four, la cavité du four, les plats et les accessoires) peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des poignées ou des gants de cuisine secs lorsque vous retirez des récipients, des aliments et des accessoires du four, assurez-vous de ne pas toucher à la cavité du four pour éviter les brûlures.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Évitez les brûlures provoquées par la vapeur en dirigeant la vapeur en direction opposée du visage et des mains. Tenez-vous toujours loin du four lorsque vous ouvrez la porte.
- Soulevez doucement les coins les plus éloignés du couvercle et des sacs de cuisson au four pour diriger la vapeur loin du visage.
- Restez près du four pendant l'utilisation et vérifiez le progrès de cuisson fréquemment de manière à ne pas trop cuire les aliments.
- N'UTILISEZ jamais la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres articles.

- Sélectionnez, rangez et manipulez les aliments avec soins pour préserver leur qualité et minimiser la propagation des bactéries alimentaires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des articles du four, de manière à ce que les ustensiles, vos vêtements ou vos accessoires ne touchent pas à la projection de la porte.
- Ne touchez pas autour de la lampe du four. Cette zone deviendra chaude lorsque la lampe du four est allumée.
- Pour éviter les brûlures, soyez toujours prudent pour ne pas répandre de la graisse provenant du plateau de cuisson lorsque vous enlevez les viandes grillées ou rôties du four.
- Pour éviter les brûlures, toujours vérifiez la température des aliments et des récipients avant de servir. Portez une attention spéciale à la température des récipients, des aliments et des boissons. Ne buvez pas de breuvage ou de soupe sans vérifier la température du récipient.
- Ne touchez pas à la porte du four, l'extérieur du châssis, l'arrière du châssis, la cavité du four, les orifices de ventilation, les accessoires, les plats et la vapeur s'échappant des ouvertures de ventilation pendant l'utilisation parce qu'ils deviendront chauds.
- Ne faites pas fonctionner le four si les réservoirs se fissurent et s'il y a une fuite d'eau. Appelez un centre de service autorisé Sharp pour acheter une pièce de remplacement.
- Après l'utilisation, de l'eau de condensation peut s'accumuler à l'intérieur de la cavité du four, spécialement sur la sole du four. Essuyez et épongez tous les résidus liquides avec une éponge pour garder le four propre.
- Ne déplacez pas le four pendant qu'il fonctionne. Si le four doit être déplacé, toujours vidanger l'eau à l'intérieur du four en utilisant la fonction DRAIN WATER (vidage de l'eau) (voir la page 20). Après avoir effectué la vidange, videz le plateau d'égouttage.
- Pour éviter la condensation, qui pourrait faire rouiller l'appareil, ne laissez pas d'aliments cuits dans le four pendant une période prolongée.
- Nettoyez le four à intervalle régulier et enlevez tous les dépôts alimentaires dans le four et sur la porte.
- N'utilisez pas le four pour faire de la friture.
- Utilisez TOUJOURS des poignées pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez les ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Suffisamment de chaleur peut être transférée des aliments aux ustensiles pour provoquer des brûlures à la peau. Lorsque vous utilisez les modes SuperSteam (vapeur intense), Steam (vapeur) et Convection, le châssis, l'intérieur et la porte peuvent devenir trop chauds au toucher.
- Ne versez pas d'eau froide sur la sole du four en verre trempé après la cuisson, car elle peut se briser. N'utilisez pas d'eau pour essayer de refroidir l'intérieur du four après l'utilisation.
- Ne versez pas d'eau froide sur la porte, car elle peut se briser.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Le four ne doit pas être laissé sans surveillance pendant l'utilisation. Des températures du four trop hautes ou des temps de cuisson trop longs peuvent faire surchauffer les aliments et provoquer un incendie.
- N'insérez pas les doigts ou des objets dans les ouvertures de l'orifice de sortie de la vapeur ou les ouvertures de ventilation. Ceci pourrait endommager le four et provoquer des décharges électriques ou des dangers.
- Si des objets tombent dans les ouvertures de ventilation, arrêtez le four immédiatement, débranchez-le et consultez un centre de service autorisé Sharp.
- Ne touchez pas à la fiche avec les mains mouillées lorsque vous insérez ou enlevez de la prise de courant. Branchez solidement dans une prise de courant murale et retirez de la prise en saisissant solidement la fiche. Ne débranchez pas en tirant uniquement sur le cordon.
- Pendant l'utilisation en mode vapeur, la vapeur peut s'échapper du côté droit de la sortie.
- Dans le cas d'un incendie de friture, N'UTILISEZ PAS D'EAU. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur avec agent chimique en poudre ou de type mousse.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Des vêtements amples ou pendants ne devraient jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne faites pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.
- Placez toujours le grille de four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez les enlever lorsque le four est chaud, soyez prudent pour empêcher les brûlures.

LES ENFANTS ET LA SÉCURITÉ AUTOUR DE L'APPAREIL

Les enfants de moins de 7 ans devraient utiliser le four avec la supervision d'une personne à proximité. Entre l'âge de 7 à 12 ans, la personne qui supervise doit être dans la même pièce.

L'enfant doit être en mesure d'atteindre le four de manière confortable; dans le cas contraire, il doit se tenir debout sur un tabouret solide.

En aucun moment une personne ne devrait se suspendre ou se balancer sur la porte du four.

Les enfants devraient se faire enseigner les mesures de sécurité.

N'assumez pas que parce qu'un enfant a maîtrisé une compétence de cuisine, qu'il peut cuire n'importe quoi.

Les enfants doivent savoir qu'un four n'est pas un jouet. Les jeunes enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le four.

Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est en utilisation. On ne doit jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil.

Ne rangez pas de jouets ou d'autres articles d'intérêts pour les enfants dans les tiroirs ou dans l'armoire ou la zone du comptoir près du four de manière à ce que les enfants ne se blessent pas en essayant de les atteindre.

RENSEIGNEMENTS UTILES

USTENSILES ET REVÊTEMENTS DES PLATS

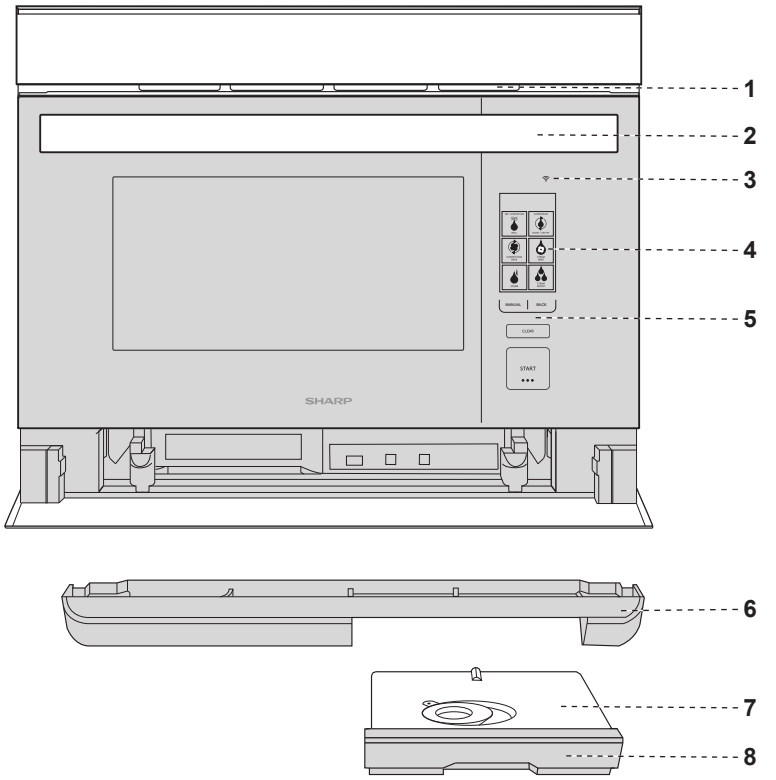
Le tableau vous aidera à décider quels ustensiles et revêtements devraient être utilisés dans chaque mode.

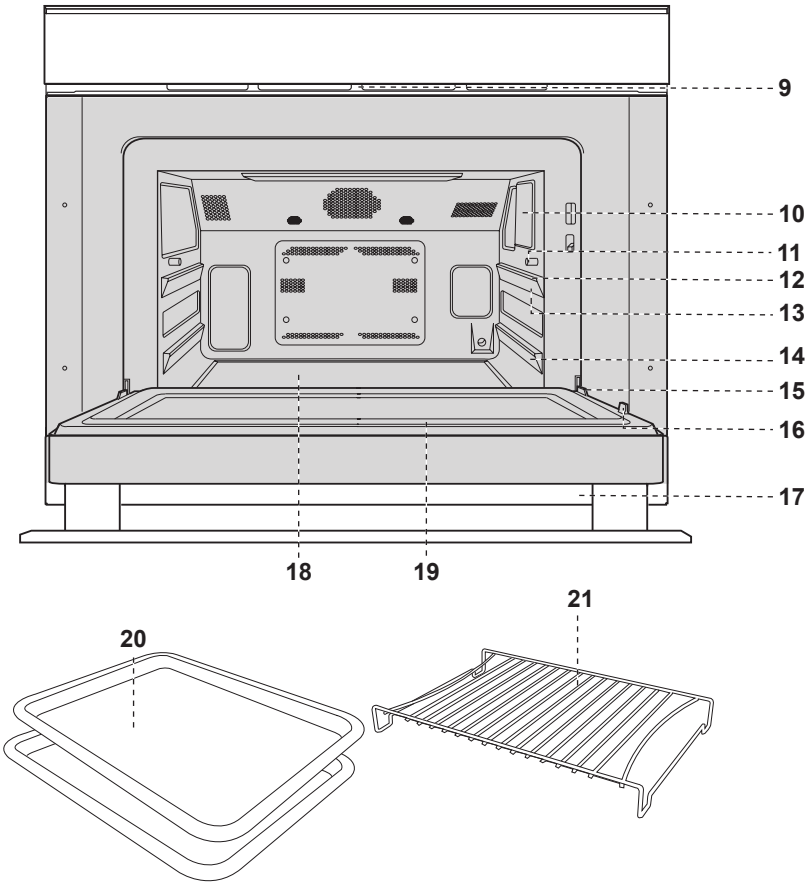
USTENSILES - REVÊTEMENTS	MODE DE CUISSON	
	SUPERHEATED STEAM (STEAM ROAST & STEAM GRILL) / CONVECTION	STEAM/STEAM BAKE
Papier d'aluminium, récipients d'aluminium	OUI	OUI
Métal	OUI	OUI
Porcelaine, céramique, poterie, grès	OUI	OUI
Verre résistant à la chaleur, par exemple, Pyrex®	OUI	OUI
	Des précautions doivent être prises si vous utilisez de la verrerie fine, car cela peut la briser, la casser ou la fissurer si elle est chauffée trop rapidement.	
Article en verre ne résistant pas à la chaleur	NON	NON
Polystyrène/plastique résistant à la chaleur	NON	OUI
	Vérifiez la plage de température du fabricant.	Des précautions doivent être prises, car certains récipients se déforment, fondent ou se décolorent à haute température.
Plastique, Thermoset®	NON	OUI
Pellicule de plastique allant au micro-ondes	NON	NON
Essuie-tout, assiettes en papier	NON	NON
Papier parchemin	NON	OUI
Papier ciré	NON	NON
Plaque à rôtir	OUI	NON
Sacs à rôtir	OUI	NON
	Les sacs à rôtir doivent être utilisés uniquement avec la cuisson à convection ou le rôtissage à la vapeur.	
Les plats d'argent et les ustensiles ou les récipients de cuisson qui peuvent se rouiller à l'intérieur du four	NON	NON
Grille inférieure, grille supérieure, plateau de cuisson, panier à vapeur	OUI	OUI
Ustensiles de cuisine en silicone	NON	NON

ACCESSOIRES

Il existe plusieurs accessoires résistants à chaleur en vente libre. Évaluez soigneusement les accessoires avant votre achat de manière à ce qu'ils correspondent à vos besoins. Sharp n'est pas responsable des dommages au four lorsque des accessoires sont utilisés.

Pour la cuisson automatique (consultez les sections Smart Cook), utilisez le récipient recommandé dans le tableau de cuisson de ce manuel d'utilisation.





PIÈCES

1 Ouverture de ventilation
2 Poignée
3 Icône Wi-Fi
(la connectivité Wi-Fi n'est pas disponible sur tous les modèles)
4 Affichage ACL
5 Panneau de commandes
6 Plateau d'égouttement
(voir la page 11)
7 Couvercle du réservoir
(voir la page 11)
8 Réservoir (voir la page 11)
9 Lampe d'appoint
10 Lampe du four
11 Pieds antibasculement
12 Guide de plateau
13 Niveau supérieur
14 Niveau inférieur
15 Charnières de la porte
16 Loquets
17 Déflecteur d'air
18 Porte du four en verre
19 Joint d'étanchéité de la porte

ACCESSOIRES

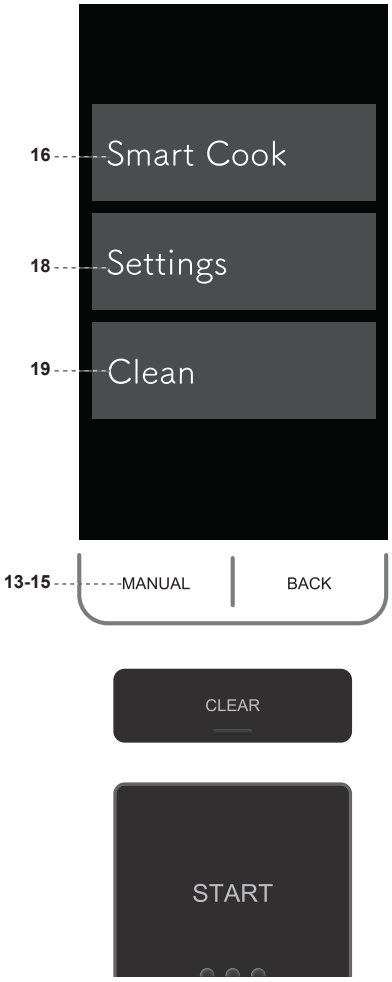
20 2 plateaux
21 1 grille

APERÇU DU PRODUIT

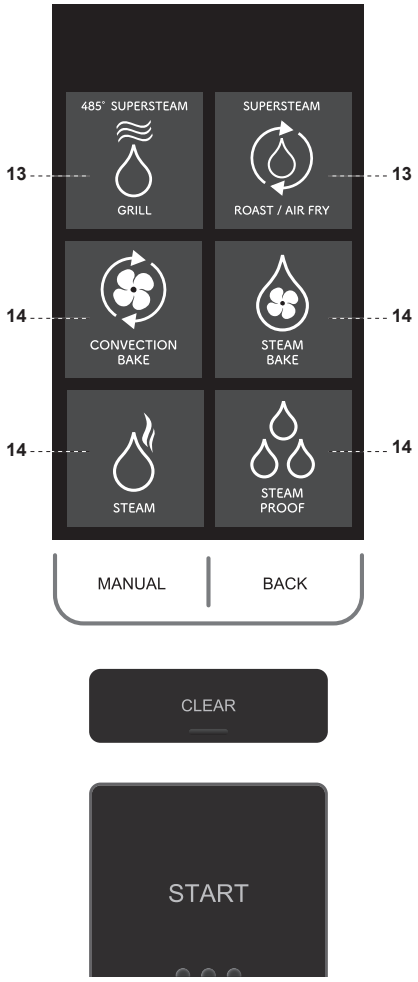
PANNEAU DE COMMANDE

Les chiffres à côté des fonctions de contrôle indiquent les pages où les fonctions sont décrites et où il y a de l'information d'utilisation.

PAGE D'ACCUEIL



PAGE DU MANUEL



LAMPE D'APPOINT

Le four est muni d'une lampe d'appoint à DEL qui brillera de tous ses éclats pour illuminer votre cuisine. Cette lampe est utile pour vérifier le niveau de cuisson afin de déterminer si vous devez continuer à faire cuire ou pour prendre une photographie pour partager avec vos amis.

POUR UNE MEILLEURE UTILISATION :

MISE EN GARDE Soyez toujours prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. La porte du four, l'intérieur du four, le grille, les plateaux, les plats de cuisine et la vapeur sont extrêmement chauds et provoqueront des blessures si vous les touchez à l'intérieur du four ou si vous placez votre visage directement à l'avant de la vapeur qui sort. Utilisez des gants de cuisine secs ou des poignées sèches pour manipuler les plateaux.

1. Ouvrez la porte complètement et laissez-la à l'horizontale après que le cycle de cuisson soit complété.
2. Glissez soigneusement le plateau de cuisson pour le positionner dans le bas de la porte. C'est la position optimale pour tirer profit de la lampe d'appoint.
3. Soulevez doucement les coins les plus éloignés du couvercle et des sacs de cuisson au four pour diriger la vapeur loin du visage.
4. Assurez-vous que les aliments sont cuits selon les températures recommandées par le ministère de l'Agriculture des États-Unis.
5. Si les aliments nécessitent un temps de cuisson additionnel, glissez soigneusement le plateau à l'intérieur du four et suivez les instructions sur le pavé numérique pour ajouter du temps de cuisson additionnel.
6. Photographiez les aliments et partagez avec vos amis sur les médias sociaux si désirés.
7. Lorsque terminé, enlevez les aliments et glissez soigneusement le plateau à nouveau à l'intérieur du four.

LISEZ ATTENTIVEMENT AVANT LA CUISSON

Avant d'utiliser votre nouveau four, lisez et assurez-vous de comprendre complètement le manuel d'utilisation.

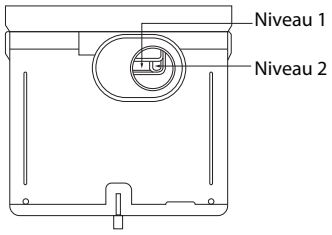
Suivez les étapes suivantes avant d'utiliser le four :

1. Placez correctement le plateau d'égouttement. Consultez la section Plateau d'égouttement sur cette page.
2. Fermez la porte. Branchez le four. Assurez-vous que l'affichage s'allume.
3. Suivez les directives dans la section NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) apparaissant sur cette page pour nettoyer le four avant la première utilisation.

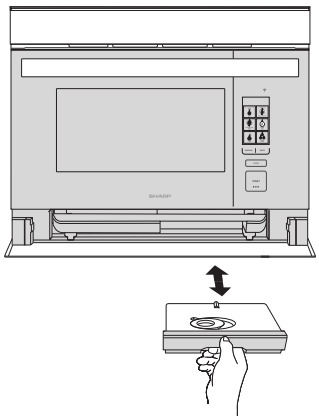
RÉSERVOIR D'EAU

Remplissez le réservoir avec de l'eau froide fraîche est nécessaire pour toutes les fonctions à la vapeur dans les modes de cuisson Smart (intelligent) et Manual (manuel). Suivre les directives ci-dessous avant la cuisson.

1. Tirez le réservoir vers vous pour l'enlever.
2. Lavez le réservoir et le couvercle pour la première utilisation.
3. Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet à travers le couvercle jusqu'à la marque du 2 à chaque fois avant de commencer la cuisson. Ne remplissez pas le réservoir au-delà de la marque du 2.



4. Fermez le couvercle hermétiquement.
5. Réinstallez le réservoir, en le poussant solidement en place.
6. Après la cuisson, videz le réservoir et lavez le réservoir et le couvercle.



REMARQUES :

1. N'utilisez pas d'eau distillée ou d'autre type de liquide.
2. Les résultats pourraient être inattendus, s'il n'y a pas suffisamment d'eau dans le réservoir.
3. Nous recommandons que vous vidiez le réservoir chaque fois après la cuisson. Ne laissez pas le réservoir rempli d'eau pendant plus d'une journée.
4. Si des messages indiquant un niveau d'eau bas dans le réservoir d'eau, par exemple, « Fill water reservoir » (Remplissez le réservoir d'eau), s'affichent à l'écran pendant la cuisson, enlevez le réservoir et remplissez-le d'eau.
5. N'échappez pas ou n'endommagez pas le réservoir. La chaleur peut faire changer la forme du réservoir. N'utilisez pas un réservoir endommagé. Appelez un centre de service autorisé Sharp pour acheter une pièce de remplacement.
6. Il peut y avoir quelques gouttes qui s'échappent lorsque vous enlevez le réservoir. Essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux.
7. Ne bloquez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela provoquera des problèmes pendant la cuisson.
8. Une petite quantité d'eau s'égouttera dans le plateau d'égouttement lorsque le réservoir est enlevé. Videz après la cuisson.

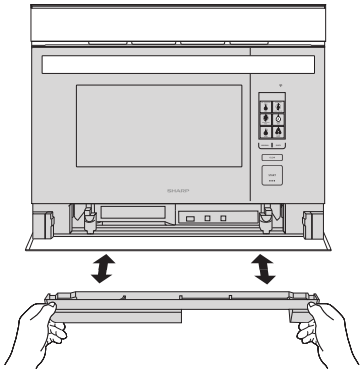
PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Le plateau d'égouttement doit être correctement positionné pendant la cuisson. Pour un fonctionnement approprié, suivez les directives ci-dessous.

Le plateau d'égouttement est emballé avec le four. Placez le plateau d'égouttement sous la porte du four comme illustré ci-dessous. Ce plateau d'égouttement recueille la condensation provenant de la porte du four.

Pour enlever le plateau d'égouttement : Tirez le plateau d'égouttement vers vous avec les deux mains. L'eau ne doit pas s'égoutter avant d'enlever le plateau d'égouttement.

Pour remettre en place le plateau d'égouttement : Placez le plateau d'égouttement sur les crochets droit et gauche sous le four et poussez fermement comme illustré ci-dessous.



Si le message « Replace drip tray » (remettre le plateau d'égouttement) ou Empty drip tray and replace (vider et remettre le plateau d'égouttement), enlevez et remettre le plateau d'égouttement correctement.

Videz le plateau d'égouttement après chaque cuisson. Videz, rincez complètement, séchez et remettez en place. Cuisiner à plusieurs reprises sans vider le plateau d'égouttement peut provoquer un débordement de celui-ci.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

1. Le four deviendra très chaud après les fonctions de cuisson et de vidange d'eau.
2. N'ouvrez pas le four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La vapeur provenant du four peut provoquer des brûlures.
3. Attendez jusqu'à ce que le four refroidisse avant de vider le réservoir et le plateau d'égouttement. Essuyez ensuite la cavité du four.
4. Ne touchez pas l'eau directement, car l'eau dans le plateau d'égouttement peut être chaude.

CLEAR (EFFACER)

Appuyez sur le bouton CLEAR (effacer) pour :

1. Retournez à l'écran d'accueil.
2. Annulez un programme pendant la cuisson.

BACK (RETOUR)

Appuyez sur BACK (retour), si vous voulez retourner à la page précédente pendant la programmation avant d'appuyer sur START (démarrer). Après avoir appuyé sur START (démarrer), il n'est plus possible de retourner à la page précédente.

NEW OVEN CLEAN (NETTOYAGE D'UN FOUR NEUF)

Le générateur de vapeur chauffe l'eau qui est utilisée pour la cuisson. Il doit être nettoyé avant la première utilisation pour enlever les odeurs qui peuvent être présentes dans la cavité du four. Nettoyez le four avec le processus de NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) dans le manuel d'utilisation pendant 20 minutes sans préchauffage et aliments. Vous pourriez détecter un peu de fumée et des odeurs pendant ce processus. Ceci est normal et le four n'a pas besoin d'être réparé.

PRÉPARATION

1. Aérez la pièce.
2. Remplissez le réservoir d'eau froide du robinet et installez-le.
3. Installez le plateau d'égouttement vide.

SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR NETTOYER LE FOUR AVANT L'UTILISATION.

1. Sélectionnez CLEAN (nettoyage) sur l'écran d'accueil.
2. Sélectionnez NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) dans la liste apparaissant.
3. Insérez tous les accessoires (c'est-à-dire, les deux plateaux, le un grille) dans le four.
4. Remplissez le réservoir d'eau propre froide. Replacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).
5. Une fois la fonction NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) est terminée, faites attention lorsque vous ouvrirez le four.

⚠ AVERTISSEMENT

1. La porte du four, le châssis du four et la cavité du four deviendront chauds.
2. N'ouvrez pas le four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La vapeur provenant du four peut provoquer des brûlures.

Le four Smart Combi Steam regroupe plusieurs fonctions de cuisson offrant plus de flexibilité ainsi qu'une performance élevée pour de meilleurs résultats.

La gamme de fonctions inclut la cuisson à convection sèche en passant par la vapeur et la vapeur intense qui allie humidité et grillage. Reportez-vous ci-dessous pour connaître les catégories et les capacités de ce four unique.

- Les modes de cuisson comprennent les modes manuel, cuisson intelligente et recette intelligente.
- Le mode manuel vous permet de créer votre propre expérience culinaire.
- La cuisson intelligente vous guide à travers des options de cuisson préréglées rapides et pratiques pour les collations, repas et desserts préparés régulièrement.

CUISSON MANUELLE

L'option de cuisson manuelle vous offre la liberté de choisir et d'explorer une gamme complète d'options de cuisson offertes par le four Smart Combi Steam. Chaque option de cuisson manuelle est équipée d'une fonction spécialisée pour assurer une performance de cuisson optimale.

IMPORTANT : Vitesse de cuisson – La règle du 25-25

De façon générale, les aliments cuits dans les modes de cuisson Convection Bake (cuisson à convection) et Superheated Steam (vapeur intense) sont habituellement prêts 25 % plus rapidement que dans un four conventionnel. Estimation simple, selon le temps et la température des instructions d'une recette, réduisez la température de 13 ºC (25 ºF) et le temps de 25 %. Exemple : les instructions indiquent 204 ºC (400 ºF) et 20 minutes. Convertissez à 191 ºC (375 ºF) et à 15 minutes.

Tous les aliments varient. De ce fait, ajustez-vous en conséquence. Reportez-vous aux directives de cuisson des viandes.

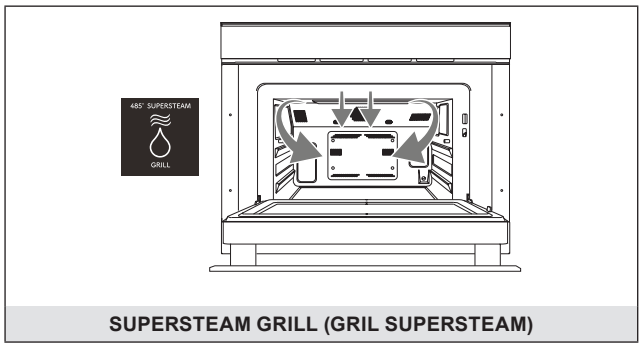
Le four Sharp Smart Combi Steam dispose également de plusieurs réglages Smart Cook, de réglages préchargés, de températures et de durées pour un certain nombre d'aliments sélectionnés, pour vous aider à vous familiariser avec les performances de cuisson du four. Voir page 16 pour le fonctionnement Smart Cook.

IL EXISTE 5 FONCTIONS DE CUISSON DANS LA CUISSON MANUELLE :

1. SUPERSTEAM GRILL (GRILLAGE SUPERSTEAM) - VAPEUR SURALIMENTÉE

SuperSteam Grill (grillage SuperSteam) - Créez des plats grillés et sautés délicieux comme du poisson, des légumes, des oignons et du bifteck. Ce réglage fonctionne comme la fonction de rôtissage d'un four traditionnel pour les aliments qui doivent cuire moins longtemps à température élevée. Donnez à votre plat l'avantage de la tendreté avec la vapeur en plus d'une vapeur ciblée intense pour griller.

Température : 252 ºC (485 ºF)

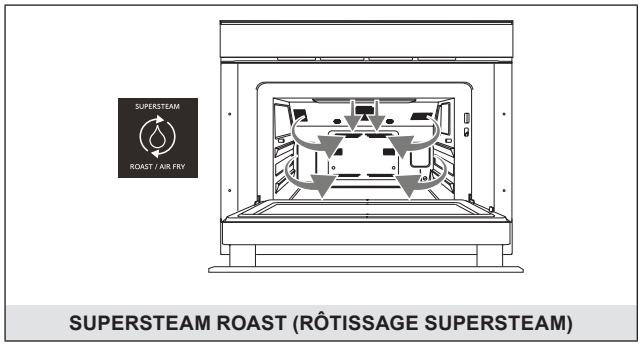


SUPERSTEAM GRILL (GRIL SUPERSTEAM)

2. SUPERSTEAM ROAST/AIRFRY (RÔTISSAGE SUPERSTEAM/ AIRFRITE) - VAPEUR SURCHAUFFÉE

SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam) - Grille des plats comme le poulet (entier), les patates douces et les rôtis de bœuf ou de porc. L'ajout de vapeur à des plats nécessitant une cuisson plus longue permet de griller à l'extérieur tout en conservant l'humidité et la tendreté à l'intérieur.

Température : 100 ºC à 252 ºC (212 ºF à 485 ºF)

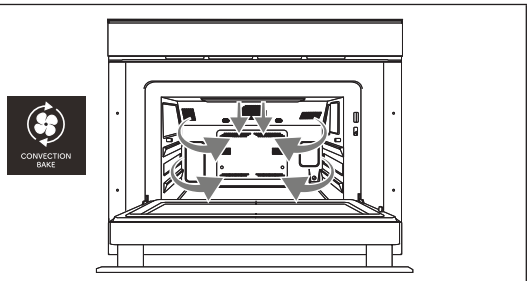


SUPERSTEAM ROAST (RÔTISSAGE SUPERSTEAM)

3. CONVECTION BAKE (CUISSON À CONVECTION) - CHALEUR SÈCHE

Convection Bake (cuisson à convection) - Faites cuire des plats traditionnels et pratiques comme des biscuits, des gâteaux et des pizzas en utilisant la chaleur sèche qui circule uniformément dans le four.

Température : 100 ºC à 252 ºC (212 ºF à 485 ºF).



CONVECTION BAKE (CUISSON À CONVECTION)

4. STEAM BAKE (CUISSON VAPEUR) – COMBINAISON DE CUISSON PAR CONVECTION ET PAR VAPEUR

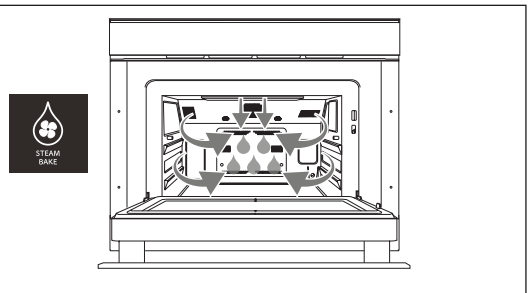
Steam Bake a deux options de réglage : **Steam Bake Breads (pains à cuisson vapeur)** et **Steam Water Bath (bain-marie à la vapeur).**

Steam Bake Breads (pains à cuisson vapeur) crée un pain délicieux en injectant de la vapeur dans le four durant le cycle de préchauffage afin de permettre une levée uniforme sans devoir vaporiser ou ajouter des plats remplis d'eau. Le réglage passe automatiquement à la cuisson par convection sèche pour produire une mie légère et une croute extérieure dorée croustillante.

Température : 204 ºC à 218 ºC (400 ºF à 425 ºF)

Steam Water Bath (bain-marie à la vapeur) permet de cuire des desserts crémeux comme du gâteau au fromage, du pudding et de la crème pâtissière nécessitant habituellement un bain-maire sans nécessiter de manipuler des plats remplis d'eau chaude.

Température : 135 ºC à 149 ºC (275 ºF à 300 ºF)



STEAM BAKE (CUISSON À LA VAPEUR)

5. STEAM COOK (CUISSON VAPEUR) – VAPEUR PURE

Steam Cook a trois options de réglage : **Steam Cook (cuisson vapeur), Keep Warm (réchaud)** et **Refresh (rafraîchissement)**.

Steam Cook (cuisson vapeur) vous permet de cuire à la vapeur des légumes et des poissons et des viandes délicates. La vapeur pure permet de conserver les nutriments et l'humidité. Ceci est idéal pour les brocolis, le saumon, la morue et le poulet. Ce mode est parfait pour faire cuire des œufs ou vos tamales favoris.

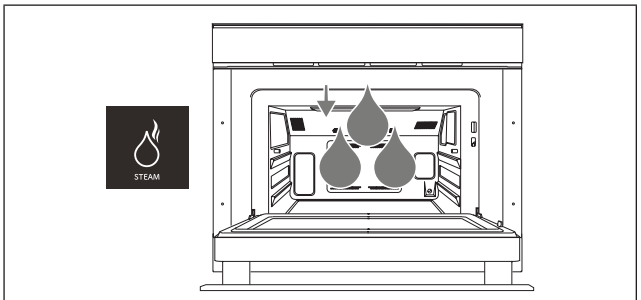
Température : 100 ºC (212 ºF)

Steam Keep Warm (réchaud vapeur) est la meilleure option pour les plats comme les casseroles, les légumes et les quiches pour lesquelles vous souhaitez conserver l'humidité ainsi que le chaleur.

Température : 79 ºC (175 ºF)

Steam Refresh (rafraîchissement à la vapeur) redonne la fraîcheur originale aux restants comme le pain français, le hamburger, le riz brun, les spaghettis et le brocoli.

Température : 54 ºC (130 ºF)

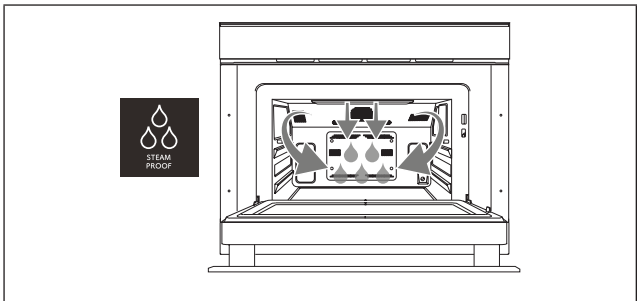


STEAM COOK (CUISSON VAPEUR)

6. STEAM PROOF (ÉTUVE À LA VAPEUR)

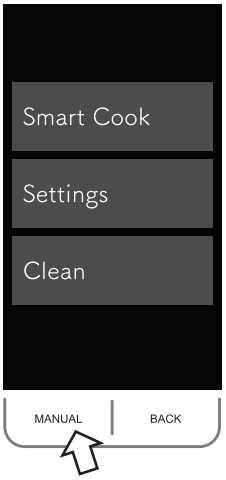
Steam Proof (étuve à la vapeur) pour la pâte à pain. La fonction d'étuve favorise la fermentation de la pâte par la levure grâce à une température tiède et une humidité contrôlée.

Température : 38 ºC (100 ºF)

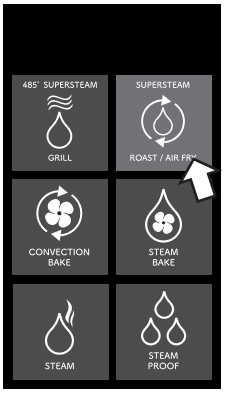


STEAM PROOF (ÉTUVE À LA VAPEUR)

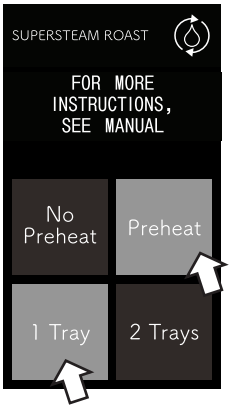
- Pour la cuisson en utilisant la fonction SUPERSTEAM ROAST (rôtissage SuperSteam) :



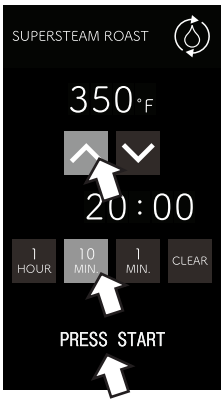
1. Appuyez sur MANUAL (manuel).



2. Appuyez sur SUPERSTEAM ROAST (rôtissage SuperSteam).



3. Sélectionnez la préférence de préchauffage et le nombre de plateaux.

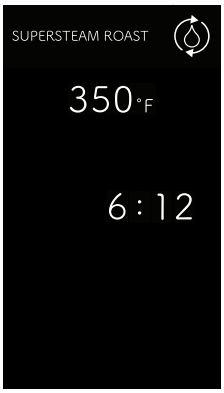


4. Sélectionnez la température et le temps, puis appuyez sur START (démarrer).

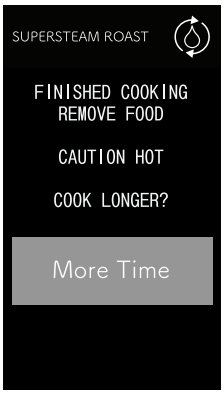
5. Préchauffage.

6. Placez les aliments au four.

7. Appuyez sur START (démarrer).



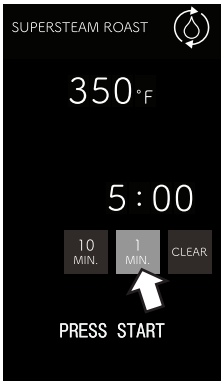
8. Le temps de cuisson effectue un compte à rebours.



9. La cuisson est terminée.

Option pour ajouter du temps de cuisson :

10. Appuyez sur MORE TIME (plus de temps).



11. Appuyez sur les chiffres pour ajouter plus de temps, puis appuyez sur START (démarrer).

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON

SMART COOK (CUISSON INTELLIGENTE)

Le mode Smart Cook (cuisson intelligente) vous guide rapidement à travers des options préréglées de cuisson, rapides et pratiques, de temps de cuisson et de température pour des plats courants. Votre four Smart Combi Steam est préchargé avec de nombreux préréglages d'aliments (par exemple, Tater Tots, Bacon et Steamed Asparagus).

REMARQUE : Les menus comprennent des options de cuisson automatique incluant les quantités suggérées et les temps de cuisson moyens. Veuillez noter que les aliments peuvent varier dans leur forme, leur taille, leur quantité et leur poids. Assurez-vous de surveiller les aliments durant la cuisson afin de vous assurer que les articles du menu de sélection automatique soient cuits adéquatement.

TABLEAU DE SMART COOK (CUISSON INTELLIGENTE)

CATÉGORIE D'ALIMENT	RECETTE	QTÉ / POIDS	MODE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON TOTALE (MINUTES)
Bread (Pain)	Biscuits - frozen (Biscuits américain - surgelé)	6 à 12 biscuits	Convection Bake (cuisson à convection)	22
	Crescent Rolls (Rouleaus de croissant)	8 rouleaux	Convection Bake (cuisson à convection)	14
	Dinner Rolls - frozen (Petit pains - surgelé)	6 à 8 rouleaux	Convection Bake (cuisson à convection)	20
Desserts	Cookies (Biscuits)	10 à 12 biscuits	Convection Bake (cuisson à convection)	12
	Brownies	Plat de 8x8 po	Convection Bake (cuisson à convection)	40
	Sheet Cake (Gâteau en feuille)	Plat de 9x13 po	Convection Bake (cuisson à convection)	26
Snacks (Collations)	Fried Breaded Shrimp - frozen (Crevettes Panées Frites - congelés)	16 pièces	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	10
	Tator Tots - frozen (Tator Tots - congelés)	1/2 sac	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	20
	Jalepeno Poppers - frozen (Poppers Jalepeno - congelés)	16 poppers	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	12
Pizza	Thin Crust - frozen (Croûte mince - congelé)	10 pouces	Convection Bake (cuisson à convection)	15
	Classic Crust - frozen (Croûte Classique - congelé)	10 pouces	Convection Bake (cuisson à convection)	18
	Rising Crust - frozen (Croûte Levante - congelé)	10 pouces	Convection Bake (cuisson à convection)	20
Beef (Bœuf)	Flank Steak (Bifteck de flanc)	2 livres	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	12
	Beef Tenderloin (Filet de Bœuf)	2 livres	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	25
	Hamburger	4 galettes de 1/4 lb	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	14
Poultry (Volaille)	Drummies/Wingette Pieces (Pilons de poulet)	1 livre	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	25
	Chicken Breast Boneless (Tambours)	1 livre	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	20
	Chicken Tenders (Breaded) - frozen (Filets de poulet - congelés)	6 offres	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	16

TABLEAU DE SMART COOK (CUISSON INTELLIGENTE)

CATÉGORIE D'ALIMENT	RECETTE	QTÉ / POIDS	MODE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON TOTALE (MINUTES)
Pork (Porc)	Bacon	6 tranches	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	10
	Pork Chop (Côtelette de porc)	1 livre	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	16
	Pork Tenderloin (Filet de porc)	1-1 1/4 lb	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	25
Fish (Poisson)	White Fish (Poisson blanc)	2 filets 6 onces	Steam (vapeur)	12
	Salmon (Saumon)	2 filets 6 onces	Steam (vapeur)	14
	Tilapia	2 filets 6 onces	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	7
	Red Snapper (Vivaneau rouge)	1 livre	SuperSteam Grill (gril SuperSteam)	10
Shell Fish (Coquillages)	Clam in Shell (Palourde en coquille)	10 morceaux	Steam (vapeur)	12
	Lobster Tail (Queue de homard)	3 queues	Steam (vapeur)	8
	Sea Scallops (Pétoncles géants)	8 pièces	Steam (vapeur)	8
	Shrimp (Crevettess)	20-30 pièces	Steam (vapeur)	5
Fresh Vegetables (Légumes frais)	Asparagus (Aspergess)	1 livre	Steam (vapeur)	8
	Cauliflower/Broccoli (Chou-fleur/Broccoli)	3 portions	Steam (vapeur)	8
	Zucchini/Squash (Courgettes/Courgess)	3 portions	Steam (vapeur)	10
	Green Beans (Haricots verts)	4 portions	Steam (vapeur)	8
Potatoes (Pommes de terre)	Sweet Potatoes (Patates douces)	4 moyen	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	40
	Yams (Ignames)	2 moyen	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	40
	Baked Potatoes (Pommes de terre cuites)	2 moyen	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	50
	New Potatoes (Nouvelles pommes de terre)	10 pommes de terre, coupées en quartiers	SuperSteam Roast (rôtissage SuperSteam)	25
Eggs (Œufs)	Poached Eggs (Œufs pochés)	4 gros œufs	Steam (vapeur)	8
	Hard Boiled Eggs (Œufs durs)	12 gros œufs	Steam (vapeur)	15

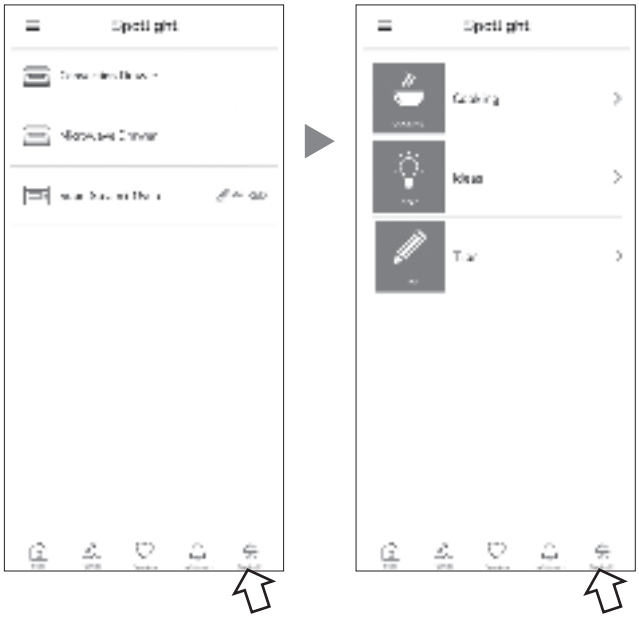
FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON

APPARIEMENT ET ACCÈS SPOTLIGHT

La fonction Spotlight de l'application Sharp Kitchen comprend des recettes, des conseils et des astuces supplémentaires pour le four à vapeur.

RECETTES, TRUCS ET ASTUCES POUR LE FOUR VAPEUR

Téléchargez et couplez votre four avec l'application Sharp Kitchen pour accéder à des conseils et astuces supplémentaires sur les recettes de four à vapeur disponibles dans la section Spotlight de l'application.



ASSOCIER AVEC L'APPLICATION SHARP KITCHEN

Scannez le code QR ci-dessous et recherchez SSC2489GS pour trouver le guide d'appariement Sharp Kitchen ou visitez notre site Web à l'adresse http://www.sharpusa.com/support.aspx.

L'application Sharp Kitchen est disponible pour les appareils iOS et Android™.

DÉMARRAGE À DISTANCE

Avant de pouvoir utiliser l'appareil à l'aide des commandes vocales Alexa, la fonction de démarrage à distance doit être activée. La fonction de démarrage à distance est désactivée par défaut lorsque l'appareil est branché pour la première fois et doit être activée pour être utilisée.

Pour activer le démarrage à distance, touchez **Settings**, touchez **Remote Start**, touchez **ON** et appuyez sur **CLEAR**.

PARAMÈTRES

Si l'alimentation électrique du four est interrompue, vos paramètres actuels seraient effacés. Réinitialisez simplement les paramètres au retour de l'alimentation électrique.

SON

Des signaux sonores seront émis à la fin du temps de cuisson ou lorsque l'écran est touché. Les signaux sonores peuvent être désactivés si vous préférez un fonctionnement silencieux. Le son est activé par défaut.

ÉTEINDRE LES SIGNAUX SONORES

1. Appuyez sur SETTINGS (paramètres).
2. Appuyez sur SOUND (son).
3. Appuyez sur OFF (désactiver).
4. Appuyez sur CLEAR (effacer) pour quitter.

POUR ACTIVER LES SIGNAUX SONORES

1. Appuyez sur SETTINGS (paramètres).
2. Appuyez sur SOUND (son).
3. Appuyez sur ON (activer).
4. Appuyez sur CLEAR (effacer) pour quitter.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes a pour but d'empêcher le fonctionnement non désiré du four comme par de jeunes enfants. Le four peut être configuré de façon à ce que le panneau de commande soit désactivé ou verrouillé.

POUR VERROUILLER

1. Appuyez sur SETTINGS (paramètres).
2. Appuyez sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes).
3. Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton BACK (retour).
4. L'écran affiche CONTROL LOCK IS ON (le verrouillage des commandes est activé).

POUR DÉVERROUILLER

1. Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton BACK (retour).
2. L'écran affiche CONTROL LOCK IS OFF (le verrouillage des commandes est désactivé).
3. Appuyez sur CLEAR (effacer) pour quitter.

TEMPÉRATURE

Le four est configuré par défaut en Farenheit. Pour modifier ceci, appuyez sur SETTINGS (paramètres), puis sur TEMP (température). Une fois la sélection effectuée, appuyez sur CLEAR (effacer) pour quitter.

DEMO MODE (MODE DÉMO)

Il existe deux options de démonstration disponibles dans le menu Settings (paramètres) pour en savoir plus à propos du four Smart Combi Steam : Video Demo (démo vidéo) et Working Demo (démo de fonctionnement).

VIDEO DEMO (DÉMO VIDÉO)

Le mode Video Demo (démo vidéo) vous fait faire une visite guidée du mode Smart Cook (cuisson intelligente) pour faire la cuisson des Chicken Drummies (pilons et cuisses de poulet).

Pour entrer dans le mode Video Demo (démo vidéo)

1. Appuyez sur SETTINGS (paramètres).
2. Appuyez sur DEMO (démo).
3. Appuyez sur VIDEO DEMO (démo vidéo).
4. Appuyez sur CLEAR (effacer) pour quitter.

WORKING DEMO (DÉMO DE FONCTIONNEMENT)

La démonstration vidéo continuera en boucle jusqu'à ce que vous appuyiez sur CLEAR pour quitter.

Pour entrer dans le mode Working Demo (démo de fonctionnement)

1. À la page d'accueil, maintenez enfoncé le bouton CLEAR (effacer) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
2. Appuyez sur CLEAR (effacer) quatre fois rapidement.
3. L'icône DEMO (démo) apparaîtra à l'écran.
4. Procédez au DEMO MODE (mode démo).

Pour quitter le mode Working Demo (démo de fonctionnement)

1. Répétez les étapes 1 et 2.
2. L'icône DEMO (démo) disparaîtra.

Remarque :

- Le four ne chauffe pas en Demo Mode (mode démo).
- L'affichage effectue un compte à rebours rapide.

NETTOYAGE

Le four Sharp Smart Combi Steam offre plusieurs options de nettoyage. Du nettoyage initial de votre nouveau four au nettoyage périodique, le menu CLEAN (nettoyage) vous aider à conserver le four au meilleur de sa condition opérationnelle en plus d'assurer une apparence propre et étincelante.

NEW OVEN CLEAN (NETTOYAGE D'UN FOUR NEUF)

Cette étape doit être effectuée initialement pour nettoyer la cavité et les accessoires fournis avec le four avant de procéder à la cuisson. Il est recommandé d'utiliser la fonction New Oven Clean (nettoyage d'un four neuf) pour nettoyer le four afin de vous assurer de cuisiner avec des instruments propres.

1 Sélectionnez CLEAN (nettoyer) sur la page d'accueil.

2 Sélectionnez NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) dans la liste apparaissant.

3 Insérez tous les accessoires (c'est-à-dire, les deux plateaux, le un grille) dans le four. Remplissez le réservoir d'eau propre froide. Replacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).

4 Une fois la fonction NEW OVEN CLEAN (nettoyage d'un four neuf) est terminée, faites attention lorsque vous ouvrirez le four.

⚠ AVERTISSEMENT

1 La porte du four, le châssis du four et la cavité du four deviendront chauds.

2 N'ouvrez pas le four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La vapeur provenant du four peut provoquer des brûlures.

STERILE CLEANSE (NETTOYAGE STÉRILE)

La fonction Sterile Cleanse (nettoyage stérilisé) permet de nettoyer certains articles spécifiques nécessitant d'être très propres. Le tableau ci-dessous contient une liste des articles pouvant être utilisés durant cette fonction.

1 Sélectionnez CLEAN (nettoyer) sur la page d'accueil.

2 Sélectionnez STERILE CLEANSE (nettoyage stérilisé) dans la liste apparaissant.

3 Sélectionnez le niveau désiré. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour voir les articles suggérés pour le nettoyage sur le niveau supérieur et le niveau inférieur.

4 Remplissez le réservoir d'eau propre froide. Replacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).

5 Une fois la fonction STERILE CLEAN (nettoyage stérilisé) est terminée, faites attention lorsque vous ouvrirez le four. La porte, le châssis et le four peuvent être très chauds. N'ouvrez pas le four en tenant votre visage près de l'ouverture du four. La vapeur provenant du four peut provoquer des brûlures.

SÉLECTION DU NIVEAU	ARTICLES SUGGÉRÉS POUR LE NETTOYAGE
Upper Level (grille et plateau)	Conserve (pots et couvercles)
Lower Level (plateau)	Blanchissage Petites plaques à découper

DESCALE (DÉTARTRAGE)

Des grains blancs ou gris, aussi appelés dépôts calcaires, peuvent se former dans le circuit d'alimentation en eau à l'intérieur du four durant la génération de vapeur, ce qui pourrait provoquer une défaillance du four. La fonction de détartrage permet de décomposer ces dépôts calcaires et de garder le four propre et d'apparence neuve.

1 Sélectionnez CLEAN (nettoyer) sur la page d'accueil.

2 Sélectionnez DESCALE (détartrage) dans la liste apparaissant.

3 Remplissez le réservoir avec un mélange composé d'eau et d'acide citrique ou de jus de citron. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les quantités suggérées. Replacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).

4 Une fois que le four a terminé le cycle, laissez-le refroidir. Essuyez ensuite les résidus restant avec un chiffon doux humide.

5 Retirez le réservoir, videz-le, rincez-le et remplissez-le d'eau du robinet. Replacez le réservoir et appuyez sur START (démarrer).

6 Une fois que la fonction DESCALE (détartrage) est terminée, laissez le four refroidir complètement.

7 Une fois refroidie, essuyez la cavité du four pour l'assécher. Videz le plateau d'égouttement.

MÉLANGE	QUANTITÉ
Eau et acide citrique	532 ml (2 1/4 tasses) d'eau et 15 ml (1 cuillère à soupe) de cristaux d'acide citrique. Faites dissoudre les cristaux dans l'eau et versez le mélange dans le réservoir.
Eau et jus de citron	532 ml (2 1/4 tasses) d'eau et 80 ml (1/3 tasse) de jus de citron pur à 100 % (sans pulpe). Filtrez le jus de citron si celui-ci contient de la pulpe. Mélangez bien et versez dans le réservoir.

Ne remplissez pas le réservoir avec d'autres agents de nettoyage que ceux apparaissant dans le tableau ci-dessous. Ces derniers pourraient endommager votre four Smart Combi Steam.

OVEN STEAM CLEANING (NETTOYAGE DU FOUR À LA VAPEUR)

La fonction de nettoyage du four à la vapeur permet de détacher la graisse, l'huile ou les résidus alimentaires. La vapeur facilitera le nettoyage du four. Il ne s'agit pas cependant d'une fonction d'auto-nettoyage.

1 Sélectionnez CLEAN (nettoyer) sur la page d'accueil.

2 Sélectionnez OVEN CLEANING – STEAM (nettoyage du four – vapeur) dans la liste apparaissant.

3 Remplissez le réservoir d'eau propre froide. Appuyez sur START (démarrer).

4 Une fois que la fonction OVEN CLEANING – STEAM (nettoyage du four – vapeur) est terminée, laissez le four refroidir complètement.

5 Une fois le four refroidi, essuyez les résidus restant avec un chiffon doux humide.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est recouverte de métal et de plastique. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'un savon doux et de l'eau; rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.

SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

L'extérieur doit être essuyé souvent à l'aide d'un chiffon doux humide et poli à l'aide d'un chiffon doux sec pour conserver son apparence. Il existe également une variété de produits conçus spécialement pour nettoyer et faire briller l'extérieur en acier inoxydable du four. Nous recommandons que le produit de nettoyage soit appliqué sur un chiffon doux, puis utilisé délicatement sur l'extérieur en acier inoxydable plutôt que d'être vaporisé directement sur celui-ci. Suivez soigneusement les instructions apparaissant sur l'emballage.

CÔTÉ AVANT DU FOUR

Essuyez la fenêtre de chaque côté à l'aide d'un chiffon doux pour retirer les déversements ou les dégâts. Les pièces de métal seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées régulièrement à l'aide d'un chiffon doux humide. Évitez l'utilisation d'un vaporisateur ou de nettoyants abrasifs puisqu'ils peuvent tacher, marquer ou ternir la surface du four.

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver les pavés tactiles avant le nettoyage. Reportez-vous à la section Verrouillage du panneau de commande à la page 18 de ce manuel. Essuyez le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé avec de l'eau uniquement. Séchez à l'aide d'un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez aucun produit chimique de nettoyage. Fermez le four et suivez les directives apparaissant à la page 18 pour désactiver le Verrouillage du panneau de commande. Appuyez sur CLEAR (effacer).

INTÉRIEUR

Le nettoyage est simple car aucune chaleur n'est générée sur les surfaces intérieures; de ce fait, les déversements et les dégâts ne cuisent pas. Pour nettoyer les surfaces intérieures, incluant les surfaces permettant de sceller l'intérieur du four, essuyez à l'aide d'un chiffon doux humide. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les saletés plus tenaces, utilisez un savon doux; essuyez à l'aide d'un chiffon doux humide. N'utilisez pas de produits nettoyants pour four.

ÉLIMINATION DES ODEURS

Il arrive parfois qu'une odeur de cuisson demeure dans le four. Pour éliminer celle-ci, combinez 237 ml (1 tasse) d'eau avec 78 ml (1/3 tasse) de jus de citron dans un verre pouvant contenir 473 ml (2 tasses). Faites bouillir pendant plusieurs minutes. Laissez dans le four jusqu'à ce que l'eau refroidisse complètement. Essuyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.

VIDANGE DE L'EAU

Advenant qu'une quantité trop importante d'eau se retrouve dans le moteur du four Smart Combi Steam ou que la fonction de vapeur soit interrompue durant son fonctionnement, votre four devra peut-être être drainé pour se réinitialiser.

Un message d'AVERTISSEMENT sera affiché indiquant le besoin de drainer le four du surplus d'eau.

Assurez-vous que le réservoir est vide. Si ce n'est pas le cas, videz le réservoir et replacez-le.

Le drainage de l'eau dans le réservoir prendra environ 1 minute.

Une fois ceci terminé, détachez le réservoir et jetez l'eau.

AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION

Veuillez vérifier les points suivants avant d'appeler pour faire une demande de service. Ceci pourra vous faire économiser du temps et de l'argent.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
1 Une partie ou l'ensemble du four ne fonctionne pas.	• Le cordon d'alimentation du four n'est pas entièrement branché à la prise électrique. • Panne de courant. • Le fusible/disjoncteur ne fonctionne pas. • Le four est en mode Démo.	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien connecté à la prise. • Vérifiez les lumières de la maison pour en être certain. Appelez votre fournisseur d'électricité pour vérifier le service. • Remplacez le fusible pour réinitialiser le disjoncteur. • Reportez-vous à la page 18 pour annuler le mode Démo.
2 La nourriture dans le four n'est pas chaude.	• Aucune alimentation sur l'appareil. • Les commandes du four ne sont pas bien configurées. • Le four est en mode Démo.	• Voir la SOLUTION au PROBLÈME 1. • Vérifiez si les commandes ont été configurées adéquatement. • Reportez-vous à la page 18.
3 La lumière du four ne fonctionne pas.	• L'ampoule n'est pas bien vissée ou est brûlée.	• Appelez pour faire une demande de service.
4 Les commandes tactiles ne fonctionnent pas.	• Le verrouillage des commandes est activé.	• Reportez-vous à la page 18 pour le déverrouiller.
5 L'écran clignote.	• Panne de courant.	• Appuyez sur CLEAR (effacer) sur le clavier et réinitialisez l'horloge. Si le four était en fonction, vous devez relancer la fonction de cuisson.

SHARP®

SHARP ELECTRONICS CORPORATION • 100 Paragon Drive • Montvale, New Jersey 07645 • États-Unis

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD • 335 Britannia Road East • Mississauga, Ontario • L4Z 1W9 • Canada

TINSKB264MRR2 APR 4, 2022